叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 10 款美味新蛋糕，(10 Luscious New Cakes,) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

10 款美味新蛋糕，(10 Luscious New Cakes,)

['li:və(r)]
LEVER
杠杆

杠杆

['gəʊldən]['dʒu:bɪli:; ˌdʒu:bɪ'li:]
Golden Jubilee
金的 禧年

金禧纪念

[ˌju: es 'eɪ] - - -
USA 1895 - 194510
美国 - - -

美国 1895-194510

['lʌʃəs] [nju:] [keɪks]
LUSCIOUS NEW CAKES
甜美 新的 蛋糕

美味新蛋糕

[meɪd] [baɪ] [spraɪz] [ə'meɪzɪŋ] [nju:] [wʌn] - [bəʊl] ['meθəd]
MADE BY SPRY'S AMAZING NEW ONE - BOWL METHOD
制成 经过 斯普里 惊人的 新的 一 - 碗 方法

采用SPRY全新一碗式制作方法

— [nəʊ] ['bʌtə(r)] ['ni:dɪd] !
— NO BUTTER NEEDED !
— 不 黄油 需要 !

—无需黄油!

[ɪts] ['i:zi] [naʊ] [tu:; tə] [get] ['laɪtə(r)] , [mɔ:(r)] [dɪ'lɪʃəs] [keɪks] — ['i:v(ə)n] [ɪf] [jʊr; jər] [ʃɔ:t] [ɒn]
IT'S EASY NOW TO GET LIGHTER , MORE DELICIOUS CAKES — EVEN IF YOU'RE SHORT ON
它是 简单的 现在 到 得到 打火机 , 更多的 可口的 蛋糕 — 甚至 如果 你是 短的 在
['ʃʊgə(r)] !
SUGAR !
糖 !

现在即使糖不够，也很容易做出更轻盈、更美味的蛋糕!

[sez] [ɑ:nt] Jenny1
says Aunt Jenny1
说道 阿姨 Jenny1

珍妮阿姨说1

['betə(r)] [keɪks] [ðæn; ðən]['evə(r)] , [spraɪz] [nju:] [wei]
Better cakes than ever , Spry's new way
更好的 蛋糕 比 曾经 , 斯普里 新的 方式

Spry 的全新方式，带来更美味的蛋糕

[nəʊ]['bʌtə(r)] ['ni:dɪd] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l] [keɪk] !
No butter needed for a single cake !
不 黄油 需要 为了 一个 单身的 蛋糕 !

做蛋糕不需要黄油!

[nəʊ] ['kri:mɪŋ] [naʊ] — [ju:; jʊ] [seɪv] [ˌtu:'tu:] / [θri:] ['mɪksɪŋ] [taɪm]
NO CREAMING NOW — YOU SAVE 2 / 3 MIXING TIME
不 奶油 现在 — 你 节省 2 / 3 混合 时间

无需打发——节省 2/3 的搅拌时间

[sɪft] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] ['ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] — [drɒp] [ɪn] [spraɪ] .

Sift	**dry**	**ingredients**	**into**	**mixing**	**bowl**	**—**	**drop**	**in**	**Spry**	**.**
筛	干燥	原料	进入	混合	碗	—	降低	在	轻快	.

将干性材料筛入搅拌碗中，然后加入 Spry。

[nəʊ] ['kri:mɪŋ] [ɒv; əv] ['ʃɔ:tnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [nəʊ] ['mɪksɪŋ] [æt; ət] [ɔ:l] [æt; ət] [ðɪs] [steɪdʒ] ,

No	**creaming**	**of**	**shortening**	**and**	**sugar**	**,**	**no**	**mixing**	**at**	**all**	**at**	**this**	**stage**	**,**
不	奶油	的	缩短	和	糖	,	不	混合	在	全部	在	这	阶段	,

现阶段无需将起酥油和糖搅打均匀，也完全不需要搅拌。

[θæŋks] [tu:; tə] [nju:] [spraɪz] ['speʃ(ə)l] [blendə'bɪlɪtɪ] !

thanks	**to**	**New**	**Spry's**	**special**	**blendability**	**!**
谢谢	到	新的	斯普里	特别的	混合性	!

感谢新斯普瑞的特殊混合性能！

['smu:ðə(r)] ['bætə(r)] — ['əʊnli] [wʌn] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [tu:; tə] [wɒʃ]

SMOOTHER	**BATTER**	**—**	**ONLY**	**ONE**	**MIXING**	**BOWL**	**TO**	**WASH**
更平滑	连击	—	仅有的	一	混合	碗	到	洗

面糊更顺滑——只需清洗一个搅拌碗

[ˌeɪ di: 'di:] ['lɪkwɪdz] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] .

Add	**liquids**	**as**	**directed**	**.**
添加	液体	作为	指导	.

按指示添加液体。

[bi:t] [wɪð] [raʊnd] - [ðə; ði] - [bəʊl] [strəʊks] — [ə'baʊt] - [strəʊks] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] .

Beat	**with**	**round**	**-**	**the**	**-**	**bowl**	**strokes**	**—**	**about**	**100**	**strokes**	**a**	**minute**	**.**
打	和	圆形的	-	这	-	碗	笔画	—	关于	-	笔画	一个	分钟	.

用绕碗搅拌——每分钟约 100 次。

['i:zi] - [mɪks] [spraɪ] [blendz] [laɪk] ['mædʒɪk] — [gɪvz] ['i:zɪə] - ['pɔ:rɪŋ] ['bætə(r)] .

Easy	**-**	**Mix**	**Spry**	**blends**	**like**	**magic**	**—**	**gives**	**easier**	**-**	**pouring**	**batter**	**.**
简单的	-	混合	轻快	混合物	喜欢	魔法	—	给予	更轻松	-	浇注	连击	.

Easy-Mix Spry 混合效果神奇，使面糊更容易倾倒。

['glɔ:riə] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk]

GLORIA	**CHOCOLATE**	**LAYER**	**CAKE**
格洛丽亚	巧克力	层	蛋糕

格洛丽亚巧克力千层蛋糕

([ˌtu:'tu:] - [eg] ['jeləʊ] [keɪk]) [wʌn] .

(	**2**	**-**	**Egg**	**Yellow**	**Cake**	**)**	**1**	**.**
(	2	-	蛋	黄色的	蛋糕	)	1	.

（2个鸡蛋的黄蛋糕）1.

['glɔ:riə] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk]

Gloria	**Chocolate**	**Layer**	**Cake**
格洛丽亚	巧克力	层	蛋糕

格洛丽亚巧克力千层蛋糕

[draɪ] [ɪn'gri:diənts]

Dry	**Ingredients**
干燥	原料

干料

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [[wʌn]]

2	**cups**	**sifted**	**cake**	**flour**	**[**	**1**	**]**
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉	[	1	]

杯过筛蛋糕粉[1]

[wʌn] - [wʌn] / [θri:] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1	**-**	**1**	**/**	**3**	**cups**	**sugar**
1	-	1	/	3	杯子	糖

1又1/3杯糖

[ˌtuːˈtuː] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ([wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['paʊdə(r)] , [juːz][fɔːr]

2	-	1	/	2	teaspoons	baking	powder	(	with	a	tartrate	powder	,	use	4
2	-	1	/	2	茶匙	烘烤	粉末	(	和	一个	酒石酸盐	粉末	,	使用	4

['tiːspuːn])

teaspoons	)
茶匙	)

2.5茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用4茶匙）

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp][spraɪ]

1	/	2	cup	Spry
1	/	2	杯子	轻快

1/2 杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts]

Liquid	Ingredients
液体	原料

液体成分

[wʌn][kʌp] [les] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]

1	cup	less	2	tablespoons	milk
1	杯子	较少的	2	汤匙	牛奶

杯减去 2 汤匙牛奶

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	-	1	/	2	teaspoons	vanilla
1	-	1	/	2	茶匙	香草

1.5茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [ʌn'biːtn]

2	eggs	,	unbeaten
2	鸡蛋	,	不败

2个鸡蛋，未打散

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .

SIFT	flour	,	sugar	,	baking	powder	,	and	salt	into	mixing	bowl	.	.	.	.
筛	面粉	,	糖	,	烘烤	粉末	,	和	盐	进入	混合	碗	.	.	.	.

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɒp] [ɪn][spraɪ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][ˌtuːˈtuː] / [θriː][ɒv; əv][mɪlk] , [ðen] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] -

DROP	in	Spry	.	.	.	.	ADD	about	2	/	3	of	milk	,	then	vanilla	,	and	beat	150
降低	在	轻快	.	.	.	.	添加	关于	2	/	3	的	牛奶	,	然后	香草	,	和	打	-

[strəʊks] . . . .

strokes	.	.	.	.
笔画	.	.	.	.

倒入 Spry.....加入约 2/3 的牛奶，然后加入香草精，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] ['ɒf(ə)n] [θruːˈaʊt] [ɪn'taɪə(r)]['mɪksɪŋ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd]

SCRAPE	bowl	and	spoon	often	throughout	entire	mixing	.	.	.	.	ADD	eggs	and
刮	碗	和	勺子	经常	自始至终	全部的	混合	.	.	.	.	添加	鸡蛋	和

[biːt] - [strəʊks] . . . .

beat	250	strokes	.	.	.	.
打	-	笔画	.	.	.	.

在整个搅拌过程中，要经常刮碗和用勺子刮一下碗壁.....加入鸡蛋，搅拌250下.....

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .

ADD	remaining	milk	and	beat	50	strokes	.	.	.	.
添加	其余的	牛奶	和	打	-	笔画	.	.	.	.

加入剩余的牛奶，搅拌50下.....

[beɪk] [ɪn] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] [ɔː(r)] [diːp] [eɪt] - [ɪntʃ] [spraɪ] - ['kəʊtɪd] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərətli] [hɒt]

BAKE	**in**	**two**	**9**	**-**	**inch**	**or**	**deep**	**8**	**-**	**inch**	**Spry**	**-**	**coated**	**layer**	**pans**	**in**	**moderately**	**hot**
烤	在	二	9	-	英寸	或者	深的	8	-	英寸	轻快	-	涂层	层	平底锅	在	中等程度	热的

['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) - - - ['mɪnɪts] . . . . [spred] ['glɔːriə] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ] [bɪ'twiːn] ['leɪəz]

oven	**(**	**375°**	**F**	**.**	**)**	**25**	**-**	**35**	**minutes**	**.**	**.**	**.**	**.**	**SPREAD**	**Gloria**	**Chocolate**	**Frosting**	**between**	**layers**
烤箱	(	375°	F	.	)	-	-	-	分钟	.	.	.	.	传播	格洛丽亚	巧克力	糖霜	之间	层

[ænd; ənd][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [keɪk] .

and	**on**	**top**	**of**	**cake**	**.**
和	在	顶部	的	蛋糕	.

将面糊倒入两个9英寸或8英寸深的喷油烤盘中，放入预热至375°F（约190°C）的烤箱中烘烤25-35分钟.....在蛋糕层之间和蛋糕顶部涂抹格洛丽亚巧克力糖霜。

[pres] ['piːkən] [hɑːvz] ['ɪntuː] ['frɒstɪŋ] [ə'raʊnd] [edʒ] [ɒv; əv] [keɪk] .

PRESS	**pecan**	**halves**	**into**	**frosting**	**around**	**edge**	**of**	**cake**	**.**
按	胡桃	一半	进入	糖霜	大约	边缘	的	蛋糕	.

将半颗山核桃仁按入蛋糕边缘的糖霜中。

[ɪn'kriːs] ['frɒstɪŋ] ['resəpi][wʌn] - [hɑːf][tuː; tə] [meɪk] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə]['kʌvə(r)][saɪdz] , [tuː] .

Increase	**frosting**	**recipe**	**one**	**-**	**half**	**to**	**make**	**enough**	**frosting**	**to**	**cover**	**sides**	**,**	**too**	**.**
增加	糖霜	食谱	一	-	一半	到	制作	足够的	糖霜	到	覆盖	侧面	,	也	.

将糖霜配方增加一半，以便制作足够的糖霜来覆盖侧面。

['meɪp(ə)l] ['fɒndənt] [keɪk] .

Maple	**Fondant**	**Cake**	**.**
枫	翻糖	蛋糕	.

枫糖翻糖蛋糕。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['meɪp(ə)l]['ekstrækt; ɪk'stræktɪd][tuː; tə]['bætə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['leɪəz]

Add	**1**	**/**	**2**	**teaspoon**	**maple**	**extract**	**to**	**batter**	**and**	**bake**	**in**	**layers**
添加	1	/	2	茶匙	枫	提炼	到	连击	和	烤	在	层

[æz; əz][daɪ'rɛktɪd] .

as	**directed**	**.**
作为	指导	.

在面糊中加入 1/2 茶匙枫糖提取物，然后按照说明分层烘烤。

[spred] ['meɪp(ə)l] ['fɒndənt] ['aɪsɪŋ] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [keɪk] .

Spread	**Maple**	**Fondant**	**Icing**	**between**	**layers**	**and**	**on**	**top**	**of**	**cake**	**.**
传播	枫	翻糖	糖霜	之间	层	和	在	顶部	的	蛋糕	.

在蛋糕层之间和顶部涂抹枫糖翻糖糖霜。

['dekəreɪt] [wɪð] [nʌts] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] . [ˌtuː'tuː]

Decorate	**with**	**nuts**	**,**	**if**	**desired**	**.**	**2**
装饰	和	坚果	,	如果	想要的	.	2

如果需要，可以用坚果装饰。2

['gəʊldən] ['dʒuːbɪli:; ˌdʒuːbɪ'liː] [keɪk]

GOLDEN	**JUBILEE**	**CAKE**
金的	禧年	蛋糕

金禧蛋糕

[ˌtuː'tuː] . ['gəʊldən]['dʒuːbɪli:; ˌdʒuːbɪ'liː] [keɪk]

2	**.**	**Golden**	**Jubilee**	**Cake**
2	.	金的	禧年	蛋糕

2. 金禧蛋糕

[ðə; ðɪ] [m'eɪkəz] [ɒv; əv][spraɪ][ɑː(r); ə(r)] ['selɪbreɪtɪŋ] [ðeə(r)]['gəʊldən]['dʒuːbɪli:; ˌdʒuːbɪ'liː] . . . .

The	**makers**	**of**	**Spry**	**are**	**celebrating**	**their**	**Golden**	**Jubilee**	**.**	**.**	**.**
这	制造商	的	轻快	是	庆祝	他们的	金的	禧年	.	.	.

Spry 的制造商正在庆祝其成立五十周年.....

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [kɔːz] [fɔː(r); fə(r)] [ˌselɪ'breɪʃn] , [tuː] ,

You	will	find	cause	for	celebration	,	too	,
你	将要	寻找	原因	为了	庆典	,	也	,

你也会找到值得庆祝的理由。

[ɪn][ðə; ðɪ][mɔː(r)] [dɪ'lɪʃəs] [keɪks] [juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [naʊ] [baɪ] [spraɪz] [njuː] ['meθəd] .

in	the	more	delicious	cakes	you	can	make	now	by	Spry's	new	method	.
在	这	更多的	可口的	蛋糕	你	能	制作	现在	经过	斯普里	新的	方法	.

现在，用 Spry 的新方法，你可以做出更美味的蛋糕。

[draɪ] [ɪn'griːdiənts]

Dry	Ingredients
干燥	原料

干料

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [[ˌtuː'tuː]]

2	cups	sifted	cake	flour	[	2	]
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉	[	2	]

杯过筛蛋糕粉[2]

[wʌn] - [wʌn] / [θriː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1	-	1	/	3	cups	sugar
1	-	1	/	3	杯子	糖

1又1/3杯糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ([wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['paʊdə(r)] , [juːz][θriː] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn]) teaspoons)

2	teaspoons	baking	powder	(	with	a	tartrate	powder	,	use	3	-	1	/	2	['tiːspuːn]	)	teaspoons	)
2	茶匙	烘烤	粉末	(	和	一个	酒石酸盐	粉末	,	使用	3	-	1	/	2			茶匙	)

2茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用3.5茶匙）

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] ['səʊdə]

1	/	4	teaspoon	soda
1	/	4	茶匙	苏打

1/4茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]

1	teaspoon	grated	orange	rind
1	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

1茶匙磨碎的橙皮

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

1	/	4	teaspoon	grated	lemon	rind
1	/	4	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1/4茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuː'tuː] / [θriː] [kʌp] [spraɪ]

2	/	3	cup	Spry
2	/	3	杯子	轻快

2/3 杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts]

Liquid	Ingredients
液体	原料

液体成分

[dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] ['miːdiəm] ['ɒrɪndʒ] [plʌs] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ˌtuː'tuː] / [θriː][kʌp]

Juice	**of**	**1**	**medium**	**orange**	**plus**	**water**	**to**	**make**	**2**	**/**	**3**	**cup**
汁	的	1	中等的	橙子	加	水	到	制作	2	/	3	杯子

1个中等大小橙子的汁，加水至2/3杯

[ˌtuː'tuː] [egz] , [ʌn'biːtn]

2	**eggs**	**,**	**unbeaten**
2	鸡蛋	,	不败

2个鸡蛋，未打散

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs] ([doʊnt][ˌeɪ diː 'diː] [tɪl] [end][ɒv; əv]['mɪksɪŋ])

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**	**(**	**Don't**	**add**	**till**	**end**	**of**	**mixing**	**)**
2	汤匙	柠檬	汁	(	不	添加	直到	结尾	的	混合	)

2汤匙柠檬汁（搅拌结束时再加入）

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] , [ænd; ənd][sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .

SIFT	**flour**	**,**	**sugar**	**,**	**baking**	**powder**	**,**	**soda**	**,**	**and**	**salt**	**into**	**mixing**	**bowl**	**.**	**.**	**.**	**.**
筛	面粉	,	糖	,	烘烤	粉末	,	苏打	,	和	盐	进入	混合	碗	.	.	.	.

将面粉、糖、泡打粉、小苏打和盐过筛到搅拌碗中.....

[ˌeɪ diː 'diː]['greɪtɪd] [fruːt] [raɪnd] . . . .

ADD	**grated**	**fruit**	**rinds**	**.**	**.**	**.**	**.**
添加	磨碎的	水果	果皮	.	.	.	.

加入磨碎的果皮.....

[drɒp] [ɪn][spraɪ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [kəm'baɪnd] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [biːt] -

DROP	**in**	**Spry**	**.**	**.**	**.**	**.**	**ADD**	**combined**	**orange**	**juice**	**and**	**water**	**and**	**beat**	**150**
降低	在	轻快	.	.	.	.	添加	合并	橙子	汁	和	水	和	打	-

[strəʊks] . . . .

strokes	**.**	**.**	**.**	**.**
笔画	.	.	.	.

倒入 Spry.....加入橙汁和水的混合液，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] ['ɒf(ə)n] [θruː'aʊt] [ɪn'taɪə(r)]['mɪksɪŋ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd]

SCRAPE	**bowl**	**and**	**spoon**	**often**	**throughout**	**entire**	**mixing**	**.**	**.**	**.**	**.**	**ADD**	**eggs**	**and**
刮	碗	和	勺子	经常	自始至终	全部的	混合	.	.	.	.	添加	鸡蛋	和

[biːt] - [strəʊks] . . . . [ˌeɪ diː 'diː]['leмən][dʒuːs][ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .

beat	**250**	**strokes**	**.**	**.**	**.**	**.**	**ADD**	**lemon**	**juice**	**and**	**beat**	**50**	**strokes**	**.**	**.**	**.**	**.**
打	-	笔画	.	.	.	.	添加	柠檬	汁	和	打	-	笔画	.	.	.	.

搅拌过程中要经常刮碗和用勺子刮一下.....加入鸡蛋，搅拌250下.....加入柠檬汁，搅拌50下.....

[beɪk] [ɪn] [tuː] [diːp] [eit] - [ɪntʃ] [spraɪ] - ['kəʊtɪd] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərətli] [hɒt]['ʌv(ə)n] (375° [ef] .)

BAKE	**in**	**two**	**deep**	**8**	**-**	**inch**	**Spry**	**-**	**coated**	**layer**	**pans**	**in**	**moderately**	**hot**	**oven**	**(**	**375°**	**F**	**.**	**)**
烤	在	二	深的	8	-	英寸	轻快	-	涂层	层	平底锅	在	中等程度	热的	烤箱	(	375°	F	.	)

- - - ['mɪnɪts] .

30	**-**	**40**	**minutes**	**.**
-	-	-	分钟	.

在两个涂有 Spry 涂层的深 8 英寸分层烤盘中，以中等温度（375°F）烘烤 30-40 分钟。

[spred] ['gəʊldən]['dʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪ'liː] ['frɒstɪŋ] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz] .

SPREAD	**Golden**	**Jubilee**	**Frosting**	**between**	**layers**	**and**	**on**	**top**	**and**	**sides**	**.**
传播	金的	禧年	糖霜	之间	层	和	在	顶部	和	侧面	.

在蛋糕层之间、顶部和侧面涂抹金禧糖霜。

['ɒrɪndʒ] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] CAKE3 .

ORANGE	**UPSIDE**	**-**	**DOWN**	**CAKE3**	**.**
橙子	上行	-	向下	CAKE3	.

橙子翻转蛋糕3.

['ɒrɪndʒ] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk]

Orange	**Upside**	**-**	**Down**	**Cake**
橙子	上行	-	向下	蛋糕

橙子翻转蛋糕

[seɪvz] ['ʃʊgə(r)] — [niːdz] [nəʊ] ['frɒstɪŋ] .

Saves	sugar	—	needs	no	frosting	.
保存	糖	—	需求	不	糖霜	.

省糖——无需糖霜。

['iːzi] [wʌn] - [eg] [keɪk] [wɪð] ['kʌmpəni] ['glæmə(r)] .

Easy	one	-	egg	cake	with	company	glamour	.
简单的	一	-	蛋	蛋糕	和	公司	魅力	.

简单易做的单蛋蛋糕，却能为公司增添光彩。

[grænd][fɔː(r); fə(r)] ['kɒtɪdʒ] ['pʊdɪŋ] .

Grand	for	cottage	pudding	.
盛大	为了	小屋	布丁	.

非常适合做乡村布丁。

[steɪz] [freʃ] [ænd; ənd] [mɔɪst] [fɔː(r); fə(r)] [deɪz] — [θæŋks] [tuː; tə] [njuː] [spraɪ] .

Stays	fresh	and	moist	for	days	—	thanks	to	New	Spry	.
住宿	新鲜的	和	潮湿	为了	天	—	谢谢	到	新的	轻快	.

得益于新配方 Spry，可保持数日清新水润。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]

1	/	2	cup	brown	sugar	,	firmly	packed
1	/	2	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

半杯红糖，压实

[eit][ɔː(r)][naɪn] ['ɒrɪndʒ] ['slaɪsɪz] , [θriː] / [eit] [ɪntʃ] [θɪk] ([kʌt][ɪn] [fɔːθ])

8	or	9	orange	slices	,	3	/	8	inch	thick	(	cut	in	fourths	)
8	或者	9	橙子	切片	,	3	/	8	英寸	厚的	(	切	在	第四部分	)

或 9 片橙子片，3/8 英寸厚（切成四等份）

['sprɪŋk(ə)l] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ɪn][spraɪ] - ['kəʊtɪd] [eit] × [eit] - [ɪntʃ] [pæn] .

Sprinkle	brown	sugar	in	Spry	-	coated	8	×	8	-	inch	pan	.
撒	棕色的	糖	在	轻快	-	涂层	8	×	8	-	英寸	平底锅	.

在涂有喷雾剂的 8 × 8 英寸烤盘中撒上红糖。

[əˈreɪndʒ] ['ɒrɪndʒɪz] [ɒn]['ʃʊgə(r)] .

Arrange	oranges	on	sugar	.
安排	橙子	在	糖	.

将橙子摆放在糖上。

[ðen] [meɪk] ['bætə(r)] .

Then	make	batter	.
然后	制作	连击	.

然后制作面糊。

[draɪ] [ɪn'griːdiənts]

Dry	Ingredients
干燥	原料

干料

[wʌn] - [wʌn] / [fɔːr][kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [[θriː]]

1	-	1	/	4	cups	sifted	cake	flour	[	3	]
1	-	1	/	4	杯子	筛过的	蛋糕	面粉	[	3	]

1-1/4 杯过筛蛋糕粉[3]

[θriː] / [fɔːr][kʌp]['ʃʊgə(r)]

3	/	4	cup	sugar
3	/	4	杯子	糖

3/4 杯糖

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ([wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['paʊdə(r)] , [juːz][ˌtuːˈtuː] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]
2 **teaspoons** **baking** **powder** **(** **with** **a** **tartrate** **powder** **,** **use** **2** **-** **1** **/** **2**
2 茶匙 烘烤 粉末 (和 一个 酒石酸盐 粉末 , 使用 2 - 1 / 2
['tiːspuːn])
teaspoons **)**
茶匙)

2茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用2.5茶匙）

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **/** **2** **teaspoon** **salt**
1 / 2 茶匙 盐

1/2茶匙盐

[wʌn] / [θriː][kʌp][spraɪ]
1 **/** **3** **cup** **Spry**
1 / 3 杯子 轻快

1/3 杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts]
Liquid **Ingredients**
液体 原料

液体成分

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp] [mɪlk]
1 **/** **2** **cup** **milk**
1 / 2 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .
SIFT **flour** **,** **sugar** **,** **baking** **powder** **,** **and** **salt** **into** **mixing** **bowl** **. . . .**
筛 面粉 , 糖 , 烘烤 粉末 , 和 盐 进入 混合 碗 . . . .

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɒp] [ɪn][spraɪ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][ænd; ənd] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .
DROP **in** **Spry** **. . . .** **ADD** **milk** **and** **vanilla** **and** **beat** **150** **strokes** **. . . .**
降低 在 轻快 . . . . 添加 牛奶 和 香草 和 打 - 笔画 . . . .

倒入 Spry.....加入牛奶和香草精，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] ['ɒf(ə)n] [θruːˈaʊt] [ɪn'taɪə(r)]['mɪksɪŋ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd]
SCRAPE **bowl** **and** **spoon** **often** **throughout** **entire** **mixing** **. . . .** **ADD** **egg** **and**
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 蛋 和
[biːt] - [strəʊks] . . . . [pɔː(r)] ['bætə(r)]['əʊvə(r)]['ɒrɪndʒɪz][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ɪn][pæn] . . . . [beɪk] [ɪn]
beat **150** **strokes** **. . . .** **POUR** **batter** **over** **oranges** **and** **sugar** **in** **pan** **. . . .** **BAKE** **in**
打 - 笔画 . . . . 倒 连击 超过 橙子 和 糖 在 平底锅 . . . . 烤 在
['mɒdərətli] [hɒt]['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) - - - ['mɪnɪts] . . . . [sɜːv] [wɔːm] ['ʌpsaɪd] [daʊn] .
moderately **hot** **oven** **(** **375°** **F** **.** **)** **30** **-** **40** **minutes** **. . . .** **SERVE** **warm** **upside** **down** **.**
中等程度 热的 烤箱 (375° F .) - - - 分钟 . . . . 服务 温暖的 上行 向下 .

搅拌过程中要经常刮碗和用勺子刮面糊.....加入鸡蛋，搅拌150下.....将面糊倒入装有橙子和糖的烤盘中.....放入预热至375°F（约190°C）的烤箱烘烤30-40分钟.....趁热倒扣食用。

[ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ˌdekə'reɪʃ(ə)n] .

Maraschino	**cherries**	**can**	**be**	**used**	**for**	**decoration**	**.**
樱桃酒	樱桃	能	是	用过的	为了	装饰	.

马拉斯奇诺樱桃可用于装饰。

[meɪk] [ðə; ðɪ][məʊst][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] !

MAKE	**THE**	**MOST**	**OF**	**YOUR**	**SUGAR**	**!**
制作	这	最多	的	你的	糖	!

充分利用你的糖!

[ɪf] [ləʊ] [ɒn]['ʃʊgə(r)] , [juː; jʊ][kæn; kən] [stɪl] [meɪk] [ðiːz] [keɪks] .

If	**low**	**on**	**sugar**	**,**	**you**	**can**	**still**	**make**	**these**	**cakes**	**.**
如果	低的	在	糖	,	你	能	仍然	制作	这些	蛋糕	.

即使糖分摄入不足，你仍然可以制作这些蛋糕。

['fɒləʊ] [ðiːz] ['ʃʊgə(r)] - ['θrɪfti] [tɪps] .

Follow	**these**	**sugar**	**-**	**thrifty**	**tips**	**.**
跟随	这些	糖	-	节俭	尖端	.

遵循这些节糖小贴士。

['glɔːriə] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk] .

Gloria	**Chocolate**	**Layer**	**Cake**	**.**
格洛丽亚	巧克力	层	蛋糕	.

格洛丽亚巧克力千层蛋糕。

[juːz]['əʊnli][θriː] / [fɔːr][kʌp]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][θriː] / [fɔːr][kʌp] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] , [rɪ'djuːs] [mɪlk][tuː; tə]

Use	**only**	**3**	**/**	**4**	**cup**	**sugar**	**,**	**add**	**3**	**/**	**4**	**cup**	**light**	**corn**	**sirup**	**,**	**reduce**	**milk**	**to**
使用	仅有的	3	/	4	杯子	糖	,	添加	3	/	4	杯子	光	玉米	糖浆	,	减少	牛奶	到

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] .

1	**/**	**2**	**cup**	**.**
1	/	2	杯子	.

只用 3/4 杯糖，加入 3/4 杯淡玉米糖浆，牛奶减少到 1/2 杯。

[ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ɒv; əv] [kɔːn] ['sɪrəp] (['ɑːftə(r)] ['drɒpɪŋ] [ɪn][spraɪ]) , [ðen] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv][mɪlk] ,

Add	**all**	**of**	**corn**	**sirup**	**(**	**after**	**dropping**	**in**	**Spry**	**)**	**,**	**then**	**1**	**/**	**2**	**of**	**milk**	**,**
添加	全部	的	玉米	糖浆	(	后	下降	在	轻快	)	,	然后	1	/	2	的	牛奶	,

[ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .

and	**beat**	**150**	**strokes**	**.**
和	打	-	笔画	.

加入全部玉米糖浆（在加入Spry之后），然后加入1/2的牛奶，搅拌150下。

[kən'tɪnjuː] [æz; əz][ɪn]['resəpi] .

Continue	**as**	**in**	**recipe**	**.**
继续	作为	在	食谱	.

按照食谱继续操作。

['mɑːbld] [spaɪs] [keɪk] .

Marbled	**Spice**	**Cake**	**.**
大理石纹	香料	蛋糕	.

大理石纹香料蛋糕。

['fɒləʊ] [seɪm] [də'rekʃ(ə)nz][æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['glɔːriə] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk] .

Follow	**same**	**directions**	**as**	**for**	**Gloria**	**Chocolate**	**Layer**	**Cake**	**.**
跟随	相同的	方向	作为	为了	格洛丽亚	巧克力	层	蛋糕	.

按照制作格洛丽亚巧克力千层蛋糕的步骤进行操作。

['fɪlɪgriː] ['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk] .

Filigree	**Devil's**	**Food**	**Cake**	**.**
丝细工	魔鬼的	食物	蛋糕	.

镂空魔鬼蛋糕。

[juːz]['əʊnli][θriː] / [fɔːr][kʌp]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp] [dɑːk] [kɔːn] ['sɪrəp] , [rɪ'djuːs] [mɪlk] [tuː; tə]

Use	only	3	/	4	cup	sugar	,	add	1	/	2	cup	dark	corn	sirup	,	reduce	milk	to
使用	仅有的	3	/	4	杯子	糖	,	添加	1	/	2	杯子	黑暗的	玉米	糖浆	,	减少	牛奶	到

[θriː] / [fɔːr][kʌp] .

3	/	4	cup	.
3	/	4	杯子	.

只用 3/4 杯糖，加入 1/2 杯深色玉米糖浆，将牛奶减少到 3/4 杯。

[ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ɒv; əv][kɔːn] ['sɪrəp] (['ɑːftə(r)] ['drɒpɪŋ] [ɪn][spraɪ]) , [ðen] [ə'baʊt][ˌtuːˈtuː] / [θriː][ɒv; əv][mɪlk] ,

Add	all	of	corn	sirup	(	after	dropping	in	Spry	)	,	then	about	2	/	3	of	milk	,
添加	全部	的	玉米	糖浆	(	后	下降	在	轻快	)	,	然后	关于	2	/	3	的	牛奶	,

加入全部玉米糖浆（在放入Spry之后），然后加入约2/3的牛奶，

[ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .

and	beat	150	strokes	.
和	打	-	笔画	.

击球超过150次。

[kən'tɪnjuː] [æz; əz][ɪn]['resəpi] .

Continue	as	in	recipe	.
继续	作为	在	食谱	.

按照食谱继续操作。

['ʃʊgə(r)] - ['seɪvɪŋ] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] .

Sugar	-	Saving	Seven	Minute	Frosting	.
糖	-	保存	七	分钟	糖霜	.

省糖七分钟糖霜。

[mɪks][ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] : [wʌn] [eg] [waɪt] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp] [kɔːn] ['sɪrəp] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz]

Mix	in	double	boiler	:	1	egg	white	,	1	/	2	cup	corn	sirup	,	2	tablespoons
混合	在	双倍的	锅炉	:	1	蛋	白色的	,	1	/	2	杯子	玉米	糖浆	,	2	汤匙

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

隔水加热混合：1个蛋清，1/2杯玉米糖浆，2汤匙糖，

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] .

1	/	4	teaspoon	cream	of	tartar	.
1	/	4	茶匙	奶油	的	鞑靼	.

1/4茶匙塔塔粉。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [biːt] ['sɛvən] ['mɪnɪts] .

Place	over	boiling	water	and	beat	7	minutes	.
地方	超过	沸腾	水	和	打	7	分钟	.

隔水加热搅拌7分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][dɪ'zaɪəd] ['fleɪvərɪŋ] .

Remove	from	fire	and	add	desired	flavoring	.
消除	从	火	和	添加	想要的	调味	.

从火上移开，加入所需的调味料。

[juːz] [ðɪs] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)]['gəʊldən]['dʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪ'liː] ['frɒstɪŋ] , ['pɪələs] ['frɒstɪŋ] , ['tʃeri] [flʌf]

Use	this	recipe	for	Golden	Jubilee	Frosting	,	Peerless	Frosting	,	Cherry	Fluff
使用	这	食谱	为了	金的	禧年	糖霜	,	无与伦比	糖霜	,	樱桃	起毛

['frɒstɪŋ] .

Frosting	.
糖霜	.

使用此配方可制作金禧糖霜、无与伦比糖霜、樱桃棉花糖糖霜。

[meɪk] [keɪks] [ðæt] [niːd] [nəʊ] ['frɒstɪŋ] , [laɪk] [ðə; ði] ['fruːti] [vɪk'tɔːriən] ['æpəlˌsɔːs] [keɪk] , [nʌt] -
Make cakes that need no frostings , like the fruity Victorian Applesauce Cake , nut -
制作 蛋糕 那 需要 不 糖霜 , 喜欢 这 果香 维多利亚时代 苹果酱 蛋糕 , 坚果 -
['leɪdn] ['pɑːti] [keɪk] ,
laden Party Cake ,
满载 派对 蛋糕 ,

制作一些不需要糖霜的蛋糕，例如水果味浓郁的维多利亚苹果酱蛋糕、坚果满满的派对蛋糕。

['ɒrɪndʒ] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk] .
Orange Upside - Down Cake .
橙子 上行 - 向下 蛋糕 .

橙味翻转蛋糕。

[meɪk] [smɔːl] [keɪks] , [laɪk] [fʌdʒ] [bɑː(r)] [keɪk] .
Make small cakes , like Fudge Bar Cake .
制作 小的 蛋糕 , 喜欢 做傻事 酒吧 蛋糕 .

做一些小蛋糕，比如巧克力软糖蛋糕。

[fə'get] [saɪd] ['frɒstɪŋ] — [frɒst] ['leɪə(r)] [keɪks] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] ['əʊnli] . . . [frɒst] [ləʊvz] [ɒn]
Forget side frostings — frost layer cakes between and on top only . . . frost loaves on
忘记 边 糖霜 — 霜 层 蛋糕 之间 和 在 顶部 仅有的 . . . 霜 面包 在
[tɒp] .
top .
顶部 .

别在蛋糕侧面抹糖霜——只在夹层蛋糕之间和顶部抹糖霜……只在面包顶部抹糖霜。

[meɪk] ['ɒrɪndʒ] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk] [wɪ'ðaʊt] ['tɒpɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz] ['kɒtɪdʒ] ['pʊdɪŋ] .
Make Orange Upside - Down Cake without topping and serve as Cottage Pudding .
制作 橙子 上行 - 向下 蛋糕 没有 配料 和 服务 作为 小屋 布丁 .

制作不加馅料的橙香倒置蛋糕，作为乡村布丁食用。

[laɪt] , ['lʌʃəs] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [best] [weɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [tuː; tə] “ [spend] ” [sʌm; səm]
Light , luscious cakes are one of the best ways in which to “ spend ” some
光 , 甜美 蛋糕 是 一 的 这 最好的 方式 在 哪个 到 “ 花费 ” 一些
[ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] .
of your sugar .
的 你的 糖 .

轻盈香甜的蛋糕是消耗糖分的最佳方式之一。

[naʊ] , [mɔː(r)] [ðæn; ðən] ['evə(r)] , [wen] [juː; jʊ] [meɪk] [ə; eɪ] [keɪk] , [juː; jʊ] [wɒnt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [biː; bi] [ðə; ði]
Now , more than ever , when you make a cake , you want it to be the
现在 , 更多的 比 曾经 , 什么时候 你 制作 一个 蛋糕 , 你 想 它 到 是 这
[best] [keɪk] .
best cake .
最好的 蛋糕 .

如今，你做蛋糕时，比以往任何时候都更希望它是最好的蛋糕。

['ʃʊgə(r)] — [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] , [tuː] — [ɑː(r); ə(r)] ['preʃəs] , ['sʌmtaɪmz] [skeəs] .
Sugar — and other ingredients , too — are precious , sometimes scarce .
糖 — 和 其他 原料 , 也 — 是 宝贵的 , 有时 稀少 .

糖——以及其他配料——都很珍贵，有时甚至稀缺。

[get] [ðə; ði] [məʊst] [aʊt] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [baɪ] ['juːzɪŋ] [ðiːz] ['testɪd] , [ʃʊə(r)] ['resəpɪz] .
Get the most out of them by using these tested , sure recipes .
得到 这 最多 出去 的 他们 经过 使用 这些 测试 , 当然 食谱 .

使用这些经过验证、绝对可靠的食谱，充分发挥它们的功效。

[meɪk] [ðə; ði]['faɪnɪst] [keɪks] [juː; jʊ]['evə(r)] [meɪd] — [keɪks] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [wɜːθ] [ðə; ði][kʌp][ɔː(r)]

Make	the	finest	cakes	you	ever	made	—	cakes	that	are	well	worth	the	cup	or
制作	这	最好的	蛋糕	你	曾经	制成	—	蛋糕	那	是	出色地	值得	这	杯子	或者

[tuː] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] “ [seɪvd] [ʌp][fɔː(r); fə(r)][ðeə(r)] ['meɪkɪŋ] . ” [θriː]

two	of	sugar	“	saved	up	for	their	making	.	”	3
二	的	糖	“	已保存	向上	为了	他们的	制作	.	”	3

做出你做过的最美味的蛋糕——那种值得你“特意留出”一两杯糖来制作的蛋糕。3

['evri] [keɪk] [ə; eɪ] ['wɪnə(r)] — [ænd; ənd][səʊ] ['iːzi] [naʊ] ! [wʌn] .

EVERY	CAKE	A	WINNER	—	AND	SO	EASY	NOW	!	1	.
每一个	蛋糕	一个	优胜者	—	和	所以	简单的	现在	!	1	.

每一款蛋糕都大获成功——而且现在做起来如此简单！1.

['glɔːriə] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk]

Gloria	Chocolate	Layer	Cake
格洛丽亚	巧克力	层	蛋糕

格洛丽亚巧克力千层蛋糕

[ˌtuː'tuː] . ['gəʊldən]['dʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪ'liː] Cake3 .

2	.	Golden	Jubilee	Cake3	.
2	.	金的	禧年	Cake3	.

2. 金禧蛋糕3.

['ɒrɪndʒ] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk]

Orange	Upside	-	Down	Cake
橙子	上行	-	向下	蛋糕

橙子翻转蛋糕

[meɪk] [ðə; ði][məʊst][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)]

Make	the	Most	of	your	Sugar
制作	这	最多	的	你的	糖

充分利用糖分

[fɔːr] . ['gɑːlə] ['pɑːti] Cake5 .

4	.	Gala	Party	Cake5	.
4	.	节日	派对	Cake5	.

4. 盛大派对蛋糕5.

['mɑːbld] [spaɪs] Cake6 .

Marbled	Spice	Cake6	.
大理石纹	香料	Cake6	.

大理石纹香料蛋糕6.

['pɪələs] ['kəʊkənʌt] [waɪt] Cake7 .

Peerless	Coconut	White	Cake7	.
无与伦比	椰子	白色的	Cake7	.

无与伦比的椰子白蛋糕7.

['fɪlɪgriː] ['dɛvəlz] [fuːd] Cake8 .

Filigree	Devil's	Food	Cake8	.
丝细工	魔鬼的	食物	Cake8	.

镂空魔鬼蛋糕8.

[vɪk'tɔːriən] ['æpəlˌsɔːs] [keɪk]

Victorian	Applesauce	Cake
维多利亚时代	苹果酱	蛋糕

维多利亚苹果酱蛋糕

[suː'pɜːb] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə]['flætə(r)][jɔː(r); jə(r)][spraɪ] Cakes9 .

Superb	Frostings	to	Flatter	your	Spry	Cakes9	.
高超	糖霜	到	奉承	你的	轻快	Cakes9	.

为您的精致蛋糕锦上添花的精美糖霜9.

[fʌdʒ] [bɑː(r)] Cake10 .

Fudge	Bar	Cake10	.
做傻事	酒吧	Cake10	.

软糖棒蛋糕10。

['tʃeri] [driːm] Cake5

Cherry	Dream	Cake5
樱桃	梦	Cake5

樱桃梦幻蛋糕5

['gɑːlə] ['pɑːti] [keɪk]

GALA	PARTY	CAKE
节日	派对	蛋糕

盛大派对蛋糕

[fɔːr] . ['gɑːlə] ['pɑːti] [keɪk]

4	.	Gala	Party	Cake
4	.	节日	派对	蛋糕

4. 盛大派对蛋糕

[wɪn] [ləʊdz] [ɒv; əv] [preɪz] !

Win	loads	of	praise	!
赢	负载	的	称赞	!

赢得无数赞誉!

[sɜːv] [ðɪs] ['bjuːtɪf(ə)l] [nʌt] [keɪk] [ɒn] ['festɪv] [ə'keɪʒnz] .

Serve	this	beautiful	nut	cake	on	festive	occasions	.
服务	这	美丽的	坚果	蛋糕	在	节日	场合	.

在节日庆典上享用这款精美的坚果蛋糕吧。

[meɪd] [wɪð] [njuː] [spraɪ] , [ðɪs] [keɪk] [wɪl] [steɪ] [mɔɪst] [fɔː(r); fə(r)] [deɪz] .

Made	with	New	Spry	,	this	cake	will	stay	moist	for	days	.
制成	和	新的	轻快	,	这	蛋糕	将要	停留	潮湿	为了	天	.

这款蛋糕采用新喷雾剂制作，可以保持数日湿润。

[rɪtʃ] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] ['iːv(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['frɒstɪŋ] .

Rich	and	delicious	even	without	frosting	.
富有的	和	可口的	甚至	没有	糖霜	.

即使不加糖霜，也十分美味。

[traɪ][ˌaɪ 'tiː] [ðɪs] [weɪ] [ɪf] [ʃɔːt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

Try	it	this	way	if	short	of	sugar	.
尝试	它	这	方式	如果	短的	的	糖	.

如果糖不够，可以试试这个方法。

[draɪ] [ɪn'griːdiənts]

Dry	Ingredients
干燥	原料

干料

[ˌtuː'tuː] - [θriː] / [fɔːr] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [[fɔːr]]

2	-	3	/	4	cups	sifted	cake	flour	[	4	]
2	-	3	/	4	杯子	筛过的	蛋糕	面粉	[	4	]

2-3/4 杯过筛蛋糕粉[4]

[wʌn] - [θriː] / [fɔːr] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1	-	3	/	4	cups	sugar
1	-	3	/	4	杯子	糖

1又3/4杯糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	baking	powder
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	-	1	/	2	teaspoons	salt
1	-	1	/	2	茶匙	盐

1.5茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [spraɪ]

1	cup	Spry
1	杯子	轻快

杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts]

Liquid	Ingredients
液体	原料

液体成分

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] [mɪlk]

3	/	4	cup	milk
3	/	4	杯子	牛奶

3/4 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

1	teaspoon	almond	extract
1	茶匙	杏仁	提炼

1茶匙杏仁提取物

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

1	teaspoon	orange	extract
1	茶匙	橙子	提炼

1茶匙橙子提取物

[θriː] [egz] [ænd; ənd] [wʌn] [eg] [jəʊk] , [ʌn'biːtn]

3	eggs	and	1	egg	yolk	,	unbeaten
3	鸡蛋	和	1	蛋	蛋黄	,	不败

3个鸡蛋和1个蛋黄，无需打散

[wʌn] [kʌp] ['wɔːlnʌts] , [kʌt] [faɪn]

1	cup	walnuts	,	cut	fine
1	杯子	核桃	,	切	美好的

杯核桃碎

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .

SIFT	flour	,	sugar	,	baking	powder	,	and	salt	into	mixing	bowl	.	.	.	.
筛	面粉	,	糖	,	烘烤	粉末	,	和	盐	进入	混合	碗	.	.	.	.

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɒp] [ɪn] [spraɪ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , ['fleɪvərɪŋ] ['ekstrækts; ɪk'strækts] , [ænd; ənd] [wʌn] [həʊl] [eg]

DROP	in	Spry	.	.	.	.	ADD	milk	,	flavoring	extracts	,	and	1	whole	egg
降低	在	轻快	.	.	.	.	添加	牛奶	,	调味	提取物	,	和	1	所有的	蛋

[ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .

and	beat	200	strokes	.	.	.	.
和	打	-	笔画	.	.	.	.

倒入Spry.....加入牛奶、香精和1个鸡蛋，搅拌200下.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] ['ɒf(ə)n] [θruː'aʊt] [ɪn'taɪə(r)] ['mɪksɪŋ] . . . .

SCRAPE	bowl	and	spoon	often	throughout	entire	mixing	.	.	.	.
刮	碗	和	勺子	经常	自始至终	全部的	混合	.	.	.	.

在整个搅拌过程中，要经常用刮刀刮碗和勺子.....

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .

ADD	the	remaining	2	eggs	and	egg	yolk	and	beat	250	strokes	.	.	.	.
添加	这	其余的	2	鸡蛋	和	蛋	蛋黄	和	打	-	笔画	.	.	.	.

加入剩余的2个鸡蛋和蛋黄，搅拌250下.....

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd][mɪks] - [strəʊks] . . . .

ADD	nuts	and	mix	25	strokes	.	.	.	.
添加	坚果	和	混合	-	笔画	.	.	.	.

加入坚果，搅拌25下.....

[beɪk] [ɪn][spraɪ] - ['kəʊtɪd] [naɪn] - [ɪntʃ] [tjuːb][pæn][ɪn] ['mɒdərətli] [hɒt]['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) - - -

BAKE	in	Spry	-	coated	9	-	inch	tube	pan	in	moderately	hot	oven	(	375°	F	.	)	60	-	70
烤	在	轻快	-	涂层	9	-	英寸	管子	平底锅	在	中等程度	热的	烤箱	(	375°	F	.	)	-	-	-

['mɪnɪts] . . . .

minutes	.	.	.	.
分钟	.	.	.	.

在涂有喷雾剂的9英寸中空模具中，以中等温度（375°F）烘烤60-70分钟.....

[frɒst] [wɪð] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] ['fleɪvəd] [wɪð] [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [iːtʃ] ['ɑːmənd][ænd; ənd]

FROST	with	Seven	Minute	Frosting	flavored	with	1	/	4	teaspoon	each	almond	and
霜	和	七	分钟	糖霜	调味	和	1	/	4	茶匙	每个	杏仁	和

['ɒrɪndʒ] ['ekstrækts; ɪk'strækts] .

orange	extracts	.
橙子	提取物	.

用七分钟糖霜装饰，糖霜中加入 1/4 茶匙杏仁提取物和 1/4 茶匙橙子提取物。

['mɑːbld] [spaɪs] CAKE5 .

MARBLED	SPICE	CAKE5	.
大理石纹	香料	CAKE5	.

大理石纹香料蛋糕5.

['mɑːbld] [spaɪs] [keɪk]

Marbled	Spice	Cake
大理石纹	香料	蛋糕

大理石纹香料蛋糕

[ə'træktɪv] , [dɪ'lɪʃəs] [keɪk] .

Attractive	,	delicious	cake	.
吸引人的	,	可口的	蛋糕	.

外形美观，味道可口的蛋糕。

[meɪd] [səʊ] [kwɪk] [ænd; ənd] ['iːzi] — [wɪ'ðaʊt] ['kriːmɪŋ] [ɔː(r)] [lɒŋ] , [hɑːd] ['biːtɪŋ] — [θæŋks] [tuː; tə]

Made	so	quick	and	easy	—	without	creaming	or	long	,	hard	beating	—	thanks	to
制成	所以	快的	和	简单的	—	没有	奶油	或者	长的	,	难的	殴打	—	谢谢	到

[spraɪz] [njuː] [blendə'bɪlɪtɪ] .

Spry's	new	blendability	.
斯普里	新的	混合性	.

由于 Spry 的全新混合性能，制作起来既快捷又方便——无需打发或长时间用力搅拌。

[draɪ] [ɪn'griːdiənts]

Dry	Ingredients
干燥	原料

干料

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [[faɪv]]

2	cups	sifted	cake	flour	[	5	]
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉	[	5	]

杯过筛蛋糕粉[5]

[wʌn] - [wʌn] / [θriː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1	-	1	/	3	cups	sugar
1	-	1	/	3	杯子	糖

1又1/3杯糖

[ˌtuːˈtuː] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ([wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['paʊdə(r)] , [juːz][fɔːr]

2	-	1	/	2	teaspoons	baking	powder	(	with	a	tartrate	powder	,	use	4
2	-	1	/	2	茶匙	烘烤	粉末	(	和	一个	酒石酸盐	粉末	,	使用	4

['tiːspuːn])

teaspoons	)
茶匙	)

2.5茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用4茶匙）

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp][spraɪ]

1	/	2	cup	Spry
1	/	2	杯子	轻快

1/2 杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪnˈgriːdiənts]

Liquid	Ingredients
液体	原料

液体成分

[θriː] / [fɔːr][kʌp] [mɪlk]

3	/	4	cup	milk
3	/	4	杯子	牛奶

3/4 杯牛奶

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	-	1	/	2	teaspoons	vanilla
1	-	1	/	2	茶匙	香草

1.5茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [ʌnˈbiːtn]

2	eggs	,	unbeaten
2	鸡蛋	,	不败

2个鸡蛋，未打散

[sˈpaɪsɪz][fɔː(r); fə(r)][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv]['bætə(r)]

Spices	for	1	/	2	of	Batter
香料	为了	1	/	2	的	连击

半份面糊的香料

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [kləʊvz]

1	/	4	teaspoon	cloves
1	/	4	茶匙	丁香

1/4茶匙丁香

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]

1	/	2	teaspoon	allspice
1	/	2	茶匙	多香果

1/2茶匙五香粉

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

1	/	2	teaspoon	nutmeg
1	/	2	茶匙	肉豆蔻

1/2茶匙肉豆蔻

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][sɔ:lt]['ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .

SIFT	flour	,	sugar	,	baking	powder	,	and	salt	into	mixing	bowl	. . . .
筛	面粉	,	糖	,	烘烤	粉末	,	和	盐	进入	混合	碗	. . . .

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɒp] [ɪn][spraɪ] . . . . [ˌeɪ di: 'di:][ə'baʊt][ˌtu:'tu:] / [θri:][ɒv; əv][mɪlk] , [ðen] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [bi:t] -

DROP	in	Spry	. . . .	ADD	about	2	/	3	of	milk	,	then	vanilla	,	and	beat	150
降低	在	轻快	. . . .	添加	关于	2	/	3	的	牛奶	,	然后	香草	,	和	打	-

[strəʊks] . . . .

strokes	. . . .
笔画	. . . .

倒入 Spry.....加入约 2/3 的牛奶，然后加入香草精，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spu:n] ['ɒf(ə)n] [θru:'aʊt] [ɪn'taɪə(r)]['mɪksɪŋ] . . . . [ˌeɪ di: 'di:] [egz] [ænd; ənd]

SCRAPE	bowl	and	spoon	often	throughout	entire	mixing	. . . .	ADD	eggs	and
刮	碗	和	勺子	经常	自始至终	全部的	混合	. . . .	添加	鸡蛋	和

[bi:t] - [strəʊks] . . . .

beat	250	strokes	. . . .
打	-	笔画	. . . .

在整个搅拌过程中，要经常刮碗和用勺子刮一下碗壁.....加入鸡蛋，搅拌250下.....

[ˌeɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [bi:t] - [strəʊks] . . . .

ADD	remaining	milk	and	beat	50	strokes	. . . .
添加	其余的	牛奶	和	打	-	笔画	. . . .

加入剩余的牛奶，搅拌50下.....

[dɪ'vaɪd] ['bætə(r)][ɪn][hɑ:f] . . . . [ˌeɪ di: 'di:][s'paɪsɪz][tu:; tə][wʌn] / [ˌtu:'tu:][ɒv; əv]['bætə(r)][ænd; ənd] [blend] . .

DIVIDE	batter	in	half	. . . .	ADD	spices	to	1	/	2	of	batter	and	blend	. .
划分	连击	在	一半	. . . .	添加	香料	到	1	/	2	的	连击	和	混合	. .

. .

:	:

. .

将面糊分成两份.....在其中一份面糊中加入香料并搅拌均匀.....

[drɒp] ['bætə(r)] [ɔ:l'tɜ:nətli] [baɪ] ['teibl,spu:nful] ['ɪntu:] - × - × [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] [spraɪ] - ['kəʊtɪd] [pæn] .

DROP	batter	alternately	by	tablespoonfuls	into	10	×	10	×	2	-	inch	Spry	-	coated	pan	.
降低	连击	交替	经过	汤匙	进入	-	×	-	×	2	-	英寸	轻快	-	涂层	平底锅	.

将面糊一勺一勺地交替滴入 10 × 10 × 2 英寸的 Spry 涂层烤盘中。

[rʌn] ['spætʃələ] [θru:] ['bætə(r)] ['sevrəl] [taɪmz] [tu:; tə]['mɑ:b(ə)l] . . . .

RUN	spatula	through	batter	several	times	to	marble	. . . .
跑步	抹刀	通过	连击	一些	时代	到	大理石	. . . .

用抹刀在面糊中反复划动几次，使其呈现大理石纹路.....

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərətli] [hɒt]['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) - - - ['mɪnɪts] . . . .

BAKE	in	moderately	hot	oven	(	375°	F	.	)	35	-	45	minutes	. . . .
烤	在	中等程度	热的	烤箱	(	375°	F	.	)	-	-	-	分钟	. . . .

在温度适中的烤箱（375°F/190°C）中烘烤35-45分钟.....

[frɒst] [tɒp][ɒv; əv] [keɪk] [wɪð] ['mɪnɪt] [pə'nu:ʃi] ['frɒstɪŋ] .

FROST	top	of	cake	with	Minute	Penuche	Frosting	.
霜	顶部	的	蛋糕	和	分钟	佩努奇	糖霜	.

在蛋糕顶部抹上速溶奶油糖霜。

['pɪələs] ['kəʊkənʌt] [waɪt] CAKE6 .

PEERLESS	COCONUT	WHITE	CAKE6	.
无与伦比	椰子	白色的	CAKE6	.

无与伦比椰子白蛋糕6.

['pɪələs] ['kəʊkənʌt] [waɪt] [keɪk]

Peerless	Coconut	White	Cake
无与伦比	椰子	白色的	蛋糕

无与伦比的椰子白蛋糕

['feðə(r)] - [lait] , ['snəʊi] [waɪt] !
Feather - light , snowy white !
羽毛 - 光 , 下雪的 白色的 !

轻盈如羽，雪白如雪！

[səʊ] ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] [wɪð] [njuː] ['iːzi] - [mɪks][spraɪ][ænd; ənd][ɪts] [njuː] ['meθəd] .
So easy to make with New Easy - Mix Spry and its new method .
所以 简单的 到 制作 和 新的 简单的 - 混合 轻快 和 它是 新的 方法 .

使用新款 Easy-Mix Spry 及其新方法，制作起来非常容易。

[nəʊ] ['kriːmɪŋ] — [nəʊ] [lɒŋ] , [hɑːd] ['biːtɪŋ] !
No creaming — no long , hard beating !
不 奶油 — 不 长的 , 难的 殴打 !

无需打发——无需长时间用力打！

[draɪ] [ɪn'griːdiənts]
Dry Ingredients
干燥 原料

干料

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [[sɪks]]
2 cups sifted cake flour [6]
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [6]

杯过筛蛋糕粉[6]

[wʌn] - [wʌn] / [fɔːr] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1 - 1 / 4 cups sugar
1 - 1 / 4 杯子 糖

1又1/4杯糖

[θriː] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ([wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['paʊdə(r)] , [juːz] [faɪv] ['tiːspuːn]
3 - 1 / 2 teaspoons baking powder (with a tartrate powder , use 5 teaspoons
3 - 1 / 2 茶匙 烘烤 粉末 (和 一个 酒石酸盐 粉末 , 使用 5 茶匙
)
)
)

3.5茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用5茶匙）

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [spraɪ]
1 / 2 cup Spry
1 / 2 杯子 轻快

1/2 杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts]
Liquid Ingredients
液体 原料

液体成分

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[θriː] / [fɔːr] ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'strækt]

3	/	4	teaspoon	almond	extract
3	/	4	茶匙	杏仁	提炼

3/4茶匙杏仁提取物

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

1	/	4	teaspoon	orange	extract
1	/	4	茶匙	橙子	提炼

1/4茶匙橙子提取物

[θriː] [eg] ['waɪts] , [ʌn'biːtn]

3	egg	whites	,	unbeaten
3	蛋	白人	,	不败

3个未打发的蛋白

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt]['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .

SIFT	flour	,	sugar	,	baking	powder	,	and	salt	into	mixing	bowl	.	.	.	.
筛	面粉	,	糖	,	烘烤	粉末	,	和	盐	进入	混合	碗	.	.	.	.

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɒp] [ɪn][spraɪ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] / [θriː][ɒv; əv][mɪlk] , [ðen] [f'leɪvərɪŋz] , [ænd; ənd] [biːt]

DROP	in	Spry	.	.	.	.	ADD	about	2	/	3	of	milk	,	then	flavorings	,	and	beat
降低	在	轻快	.	.	.	.	添加	关于	2	/	3	的	牛奶	,	然后	调味料	,	和	打

\- [strəʊks] . . . .

150	strokes	.	.	.	.
-	笔画	.	.	.	.

倒入 Spry.....加入约 2/3 的牛奶，然后加入调味料，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] ['ɒf(ə)n] [θruː'aʊt] [ɪn'taɪə(r)]['mɪksɪŋ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [eg] ['waɪts]

SCRAPE	bowl	and	spoon	often	throughout	entire	mixing	.	.	.	.	ADD	egg	whites
刮	碗	和	勺子	经常	自始至终	全部的	混合	.	.	.	.	添加	蛋	白人

[ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .

and	beat	250	strokes	.	.	.	.
和	打	-	笔画	.	.	.	.

搅拌过程中要经常刮碗和勺子.....加入蛋白，打发250下.....

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .

ADD	remaining	milk	and	beat	50	strokes	.	.	.	.
添加	其余的	牛奶	和	打	-	笔画	.	.	.	.

加入剩余的牛奶，搅拌50下.....

[beɪk] [ɪn] [tuː] [diːp] [eit] - [ɪntʃ] [spraɪ] - ['kəʊtɪd] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) - - -

BAKE	in	two	deep	8	-	inch	Spry	-	coated	layer	pans	in	moderate	oven	(	350°	F	.	)	30	-	40
烤	在	二	深的	8	-	英寸	轻快	-	涂层	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	-	-	-

['mɪnɪts] . . . . [spred] ['pɪələs] ['frɒstɪŋ] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz] .

minutes	.	.	.	.	SPREAD	Peerless	Frosting	between	layers	and	on	top	and	sides	.
分钟	.	.	.	.	传播	无与伦比	糖霜	之间	层	和	在	顶部	和	侧面	.

在两个涂有 Spry 涂层的深 8 英寸多层烤盘中，以中等温度（350°F）烘烤 30-40 分钟.....在层间、顶部和侧面涂抹 Peerless 糖霜。

['sprɪŋk(ə)l][ˌtuː'tuː][kʌps]['kəʊkənʌt][ɔːl]['əʊvə(r)] ['frɒstɪd] [keɪk] .

Sprinkle	2	cups	coconut	all	over	frosted	cake	.
撒	2	杯子	椰子	全部	超过	磨砂	蛋糕	.

在抹好糖霜的蛋糕上撒上2杯椰丝。

['fɪlɪgriː] ['dɛvəlz] [fuːd] CAKE7 .

FILIGREE	DEVIL'S	FOOD	CAKE7	.
丝细工	魔鬼的	食物	CAKE7	.

镂空魔鬼蛋糕7.

['fɪlɪgriː] ['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]
Filigree **Devil's** **Food** **Cake**
丝细工 魔鬼的 食物 蛋糕

镂空魔鬼蛋糕

[rɪtʃə] ['fleɪvə(r)] , [mɔɪst] , ['velvəti] ['tekstʃə(r)] .
Richer **flavor** **,** **moist** **,** **velvety** **texture** **.**
富尔 味道 , 潮湿 , 天鹅绒般的 质地 .

味道更浓郁，口感湿润丝滑。

[ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] .
Economical **.**
经济 .

经济。

['juːzɪz; 'juːsɪz]['kəʊkəʊ] .
Uses **cocoa** **.**
用途 可可 .

使用可可粉。

[mɪkst] [ɪn] [les] [ðæn; ðən][faɪv] ['mɪnɪts] — [wɪð] [kwɪk] - ['blendɪŋ] [spraɪ] .
Mixed **in** **less** **than** **5** **minutes** **—** **with** **quick** **-** **blending** **Spry** **.**
混合 在 较少的 比 5 分钟 — 和 快的 - 混合 轻快 .

使用 Spry 快速搅拌机，不到 5 分钟即可混合完成。

['dekəreɪt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [web] [dɪ'zaɪn] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌmpəni] .
Decorate **it** **with** **web** **design** **for** **company** **.**
装饰 它 和 网站 设计 为了 公司 .

用公司网页设计来装饰它。

[draɪ] [ɪn'griːdiənts]
Dry **Ingredients**
干燥 原料

干料

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [['sɛvən]]
1 **-** **1** **/** **2** **cups** **sifted** **cake** **flour** **[** **7** **]**
1 - 1 / 2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [7]

1-1/2 杯过筛蛋糕粉[7]

[wʌn] - [wʌn] / [fɔːr][kʌps]['ʃʊgə(r)]
1 **-** **1** **/** **4** **cups** **sugar**
1 - 1 / 4 杯子 糖

1又1/4杯糖

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp]['kəʊkəʊ]
1 **/** **2** **cup** **cocoa**
1 / 2 杯子 可可

1/2 杯可可粉

[wʌn] - [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] ['səʊdə]
1 **-** **1** **/** **4** **teaspoons** **soda**
1 - 1 / 4 茶匙 苏打

1又1/4茶匙苏打水

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]
1 **/** **4** **teaspoon** **cream** **of** **tartar**
1 / 4 茶匙 奶油 的 鞑靼

1/4茶匙塔塔粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] / [θriː][kʌp][spraɪ]
2 **/** **3** **cup** **Spry**
2 / 3 杯子 轻快

2/3 杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts]
Liquid **Ingredients**
液体 原料

液体成分

[wʌn][kʌp] [swiːt] [mɪlk]
1 **cup** **sweet** **milk**
1 杯子 甜的 牛奶

杯甜牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [ʌn'biːtn]
2 **eggs** **,** **unbeaten**
2 鸡蛋 , 不败

2个鸡蛋，未打散

([ɪf] ['saʊə(r)][mɪlk][ɪz][juːst] , [ə'mɪt] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] .) [sɪks]
(**If** **sour** **milk** **is** **used** **,** **omit** **cream** **of** **tartar** **.** **)** **6**
(如果 酸的 牛奶 是 用过的 , 忽略 奶油 的 鞑靼 .) 6

（如果使用酸奶，则省略塔塔粉。）6

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , ['kəʊkəʊ] , ['səʊdə] , [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [bəʊl] . .
SIFT **flour** **,** **sugar** **,** **cocoa** **,** **soda** **,** **cream** **of** **tartar** **,** **and** **salt** **into** **mixing** **bowl** **.** **.**
筛 面粉 , 糖 , 可可 , 苏打 , 奶油 的 鞑靼 , 和 盐 进入 混合 碗 . .
. .
: **:**
. .

将面粉、糖、可可粉、小苏打、塔塔粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɒp] [ɪn][spraɪ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][ˌtuːˈtuː] / [θriː][ɒv; əv][mɪlk] , [ðen] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] -
DROP **in** **Spry** **.** **.** **.** **.** **ADD** **about** **2** **/** **3** **of** **milk** **,** **then** **vanilla** **,** **and** **beat** **150**
降低 在 轻快 . . . . 添加 关于 2 / 3 的 牛奶 , 然后 香草 , 和 打 -
[strəʊks] . . . .
strokes **.** **.** **.** **.**
笔画 . . . .

倒入 Spry.....加入约 2/3 的牛奶，然后加入香草精，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] ['ɒf(ə)n] [θruːˈaʊt] [ɪn'taɪə(r)]['mɪksɪŋ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd]
SCRAPE **bowl** **and** **spoon** **often** **throughout** **entire** **mixing** **.** **.** **.** **.** **ADD** **eggs** **and**
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 鸡蛋 和
[biːt] - [strəʊks] . . . .
beat **250** **strokes** **.** **.** **.** **.**
打 - 笔画 . . . .

在整个搅拌过程中，要经常刮碗和用勺子刮一下碗壁.....加入鸡蛋，搅拌250下.....

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .
ADD **remaining** **milk** **and** **beat** **50** **strokes** **.** **.** **.** **.**
添加 其余的 牛奶 和 打 - 笔画 . . . .

加入剩余的牛奶，搅拌50下.....

[beɪk] [ɪn] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] [ɔː(r)] [diːp] [eit] - [ɪntʃ] [spraɪ] - ['kəʊtɪd] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (
BAKE **in** **two** **9** **-** **inch** **or** **deep** **8** **-** **inch** **Spry** **-** **coated** **layer** **pans** **in** **moderate** **oven** **(**
烤 在 二 9 - 英寸 或者 深的 8 - 英寸 轻快 - 涂层 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (

350° [ef] .) - - - ['mɪnɪts] . . . . [spred] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn]
350° **F** **.** **)** **30** **-** **40** **minutes** **.** **.** **.** **.** **SPREAD** **Seven** **Minute** **Frosting** **between** **layers** **and** **on**
350° F .) - - - 分钟 . . . . 传播 七 分钟 糖霜 之间 层 和 在

[tɒp] . . . .
top **.** **.** **.** **.**
顶部 . . . .

将面糊倒入两个9英寸或8英寸深的带喷胶的烤盘中，放入预热至350°F（约175°C）的烤箱烘烤30-40分钟.....在每层之间以及顶部涂抹七分钟糖霜.....

[let] ['frɒstɪŋ] [set][səʊ][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] “ [pʊl] ” . . . .
LET **frosting** **set** **so** **it** **will** **“** **pull** **”** **.** **.** **.** **.**
让 糖霜 放 所以 它 将要 “ 拉 ” . . . .

让糖霜凝固一会儿，这样它就能"拉丝"了.....

[meɪk] ['fɪlɪgriː] [ɪ'fekt] [æz; əz] ['ɪləstreɪtɪd] . . . .
MAKE **filigree** **effect** **as** **illustrated** **.** **.** **.** **.**
制作 丝细工 影响 作为 插图 . . . .

如图所示，制作镂空效果.....

[melt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [aʊns] ['tʃɒklət] [wɪð] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [spraɪ] . . . . [mɑːk] [faɪv] ['sɜ·klz]
MELT **1** **/** **2** **ounce** **chocolate** **with** **1** **/** **2** **teaspoon** **Spry** **.** **.** **.** **.** **MARK** **5** **circles**
熔化 1 / 2 盎司 巧克力 和 1 / 2 茶匙 轻快 . . . . 标记 5 界

[ə'raʊnd] [tɒp][ɒv; əv] [keɪk] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn] ['tʃɒklət] . . . .
around **top** **of** **cake** **and** **pour** **in** **chocolate** **.** **.** **.** **.**
大约 顶部 的 蛋糕 和 倒 在 巧克力 . . . .

将 1/2 盎司巧克力和 1/2 茶匙 Spry 融化.....在蛋糕顶部画 5 个圆圈，然后倒入融化的巧克力.....

[meɪk] [eit] ['iːvnli] [speɪst] [streʊks] [tə'wɔːd] [edʒ] , [ðen] [meɪk] [eit] ['ʌpwəd] [streʊks] [tuː; tə] [gɪv] [web]
MAKE **8** **evenly** **spaced** **strokes** **toward** **edge** **,** **then** **make** **8** **upward** **strokes** **to** **give** **web**
制作 8 均匀地 间隔 笔画 朝向 边缘 , 然后 制作 8 向上 笔画 到 给 网站

[ɪ'fekt] .
effect **.**
影响 .

向边缘均匀地画 8 笔，然后向上画 8 笔，以产生蛛网效果。

[vɪk'tɔːriən] ['æpəlˌsɔːs] CAKE8 .
VICTORIAN **APPLESAUCE** **CAKE8** **.**
维多利亚时代 苹果酱 CAKE8 .

维多利亚苹果酱蛋糕8.

[vɪk'tɔːriən] ['æpəlˌsɔːs] [keɪk]
Victorian **Applesauce** **Cake**
维多利亚时代 苹果酱 蛋糕

维多利亚苹果酱蛋糕

['spaɪsi] , ['fruːti] !
Spicy **,** **fruity** **!**
辛辣的 , 果香 !

辛辣，果香浓郁!

['feɪvərɪt] [wɪð] [jʌŋ] [ænd; ənd][əʊld] !
Favorite **with** **young** **and** **old** **!**
最喜欢的 和 年轻的 和 老的 !

深受老少喜爱!

[səʊ] ['iːzi] [wɪð] [spraɪ] !
So **easy** **with** **Spry** **!**
所以 简单的 和 轻快 !

使用 Spry 真方便!

[kiːps] [freʃ] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] .
Keeps fresh a long time .
保持 新鲜的 一个 长的 时间 .

能长时间保持新鲜。

[grænd][fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] ['bɒksɪz] .
Grand for lunch boxes .
盛大 为了 午餐 盒子 .

非常适合装午餐盒。

[seɪvz] ['ʃʊgə(r)] — [niːdz] [nəʊ] ['frɒstɪŋ] !
Saves sugar — needs no frosting !
保存 糖 — 需求 不 糖霜 !

省糖——无需糖霜!

[draɪ] [ɪn'griːdiənts]
Dry Ingredients
干燥 原料

干料

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [[eit]]
2 cups sifted cake flour [8]
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [8]

杯过筛蛋糕粉[8]

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1 - 1 / 2 cups sugar
1 - 1 / 2 杯子 糖

1.5 杯糖

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['səʊdə]
1 - 1 / 2 teaspoons soda
1 - 1 / 2 茶匙 苏打

1.5茶匙苏打水

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 - 1 / 2 teaspoons salt
1 - 1 / 2 茶匙 盐

1.5茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kəʊkəʊ]
2 tablespoons cocoa
2 汤匙 可可

2汤匙可可粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [iːtʃ] ['sɪnəmən] , [kləʊvz] , ['nʌtmeg] , ['ɔːlspaɪs]
1 / 2 teaspoon each cinnamon , cloves , nutmeg , allspice
1 / 2 茶匙 每个 肉桂 , 丁香 , 肉豆蔻 , 多香果

肉桂、丁香、肉豆蔻、多香果各半茶匙

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [spraɪ]
1 / 2 cup Spry
1 / 2 杯子 轻快

1/2 杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts]
Liquid Ingredients
液体 原料

液体成分

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ˌʌn'swiːtnd] ['æpəlˌsɔːs]
1 - 1 / 2 cups unsweetened applesauce
1 - 1 / 2 杯子 无糖 苹果酱

1.5 杯无糖苹果酱

[ˌtuːˈtuː] [egz] ， [ʌnˈbiːtn]
2 **eggs** **，** **unbeaten**
2 鸡蛋 ， 不败

2个鸡蛋，未打散

[fruːts] [ænd; ənd] [nʌts]
Fruits **and** **Nuts**
水果 和 坚果

水果和坚果

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] [deɪts] ， [tʃɒpt]
3 **/** **4** **cup** **dates** **，** **chopped**
3 / 4 杯子 日期 ， 切碎

3/4 杯切碎的枣

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] ['reɪzɪnz] ， [tʃɒpt]
3 **/** **4** **cup** **raisins** **，** **chopped**
3 / 4 杯子 葡萄干 ， 切碎

3/4 杯切碎的葡萄干

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] [nʌts] ， [tʃɒpt]
3 **/** **4** **cup** **nuts** **，** **chopped**
3 / 4 杯子 坚果 ， 切碎

3/4 杯切碎的坚果

['tɒpɪŋ]
Topping
配料

配料

[wʌn] / [fɔːr] [kʌp] [nʌts] ， [tʃɒpt]
1 **/** **4** **cup** **nuts** **，** **chopped**
1 / 4 杯子 坚果 ， 切碎

1/4 杯切碎的坚果

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , ['səʊdə] , [sɔːlt] , ['kəʊkəʊ] , [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] ['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .
SIFT **flour** **，** **sugar** **，** **soda** **，** **salt** **，** **cocoa** **，** **and** **spices** **into** **mixing** **bowl** **. . . .**
筛 面粉 ， 糖 ， 苏打 ， 盐 ， 可可 ， 和 香料 进入 混合 碗 . . . .

将面粉、糖、小苏打、盐、可可粉和香料过筛到搅拌碗中.....

[drɒp] [ɪn] [spraɪ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [ˌtuːˈtuː] / [θriː] [ɒv; əv] ['æpəlˌsɔːs] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . .
DROP **in** **Spry** **. . . .** **ADD** **about** **2** **/** **3** **of** **applesauce** **and** **beat** **150** **strokes** **. .**
降低 在 轻快 . . . . 添加 关于 2 / 3 的 苹果酱 和 打 - 笔画 . .
. .
: :
. .

倒入 Spry.....加入约 2/3 的苹果酱，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] ['ɒf(ə)n] [θruːˈaʊt] [ɪn'taɪə(r)] ['mɪksɪŋ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd]
SCRAPE **bowl** **and** **spoon** **often** **throughout** **entire** **mixing** **. . . .** **ADD** **eggs** **and**
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 鸡蛋 和
[biːt] - [strəʊks] . . . .
beat **250** **strokes** **. . . .**
打 - 笔画 . . . .

在整个搅拌过程中，要经常刮碗和用勺子刮一下碗壁.....加入鸡蛋，搅拌250下.....

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['æpəlˌsɔːs] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .

ADD	remaining	applesauce	and	beat	50	strokes	.	.	.	.
添加	其余的	苹果酱	和	打	-	笔画	.	.	.	.

加入剩余的苹果酱，搅拌50下.....

[ˌeɪ diː 'diː] [deɪts] , ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd] [nʌts] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] . . . . [pɔː(r)] ['bætə(r)][ˈɪntuː][spraɪ]

ADD	dates	,	raisins	,	and	nuts	and	mix	thoroughly	.	.	.	.	POUR	batter	into	Spry
添加	日期	,	葡萄干	,	和	坚果	和	混合	彻底	.	.	.	.	倒	连击	进入	轻快

- ['kəʊtɪd] [tjuːb] [pæn] .

-	coated	tube	pan	.
-	涂层	管子	平底锅	.

加入枣、葡萄干和坚果，充分搅拌.....将面糊倒入涂有喷雾剂的管状模具中。

['sprɪŋk(ə)l] [nʌt] - ['ʃʊgə(r)] ['tɒpɪŋ] ['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)]['bætə(r)] . . . .

SPRINKLE	nut	-	sugar	topping	mixture	over	batter	.	.	.	.
撒	坚果	-	糖	配料	混合物	超过	连击	.	.	.	.

将坚果糖混合物撒在面糊上.....

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd] - - - ['mɪnɪts] .

BAKE	in	moderate	oven	(	350°	F	.	)	1	hour	and	25	-	35	minutes	.
烤	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	1	小时	和	-	-	-	分钟	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 1 小时 25-35 分钟。

[ɔː(r)] [beɪk] [ɪn][spraɪ] - ['kəʊtɪd] - × - × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pæn][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) - - -

Or	bake	in	Spry	-	coated	10	×	10	×	2	-	inch	pan	in	moderate	oven	(	350°	F	.	)	55	-	65
或者	烤	在	轻快	-	涂层	-	×	-	×	2	-	英寸	平底锅	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	-	-	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

或者在涂有 Spry 的 10 × 10 × 2 英寸烤盘中，以中等温度（350°F）烘烤 55-65 分钟。

[ɪf] [prɪ'fɜːd] , [ə'mɪt] ['tɒpɪŋ] .

If	preferred	,	omit	topping	.
如果	首选	,	忽略	配料	.

如果喜欢，可以省略配料。

[suː'pɜːb] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə] ['flætə(r)] [jɔː(r); jə(r)][spraɪ] [keɪks]

SUPERB	FROSTINGS	TO	FLATTER	YOUR	SPRY	CAKES
高超	糖霜	到	奉承	你的	轻快	蛋糕

绝佳的糖霜，让您的蛋糕更加完美

['glɔːriə] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ] — [kəm'baɪn] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spraɪ] , [wʌn][kʌp] ['sɪftɪd]

GLORIA	CHOCOLATE	FROSTING	—	Combine	2	tablespoons	Spry	,	1	cup	sifted
格洛丽亚	巧克力	糖霜	—	结合	2	汤匙	轻快	,	1	杯子	筛过的

[kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .

confectioner's	sugar	,	1	/	4	teaspoon	salt	,	1	teaspoon	vanilla	.
糖果商	糖	,	1	/	4	茶匙	盐	,	1	茶匙	香草	.

格洛丽亚巧克力糖霜——将 2 汤匙 Spry 糖浆、1 杯过筛的糖粉、1/4 茶匙盐、1 茶匙香草精混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	2	egg	yolks	and	beat	until	smooth	.
添加	2	蛋	蛋黄	和	打	直到	光滑的	.

加入2个蛋黄，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [fɔːr][kʌp] ['skɔːldɪd] [mɪlk][ænd; ənd][θriː] ['aʊnsɪz] ['meltɪd] ['tʃɒklət] ;

Add	1	/	4	cup	scalded	milk	and	3	ounces	melted	chocolate	;
添加	1	/	4	杯子	烫伤	牛奶	和	3	盎司	融化	巧克力	;

加入 1/4 杯热牛奶和 3 盎司融化的巧克力；

[biːt] ['θʌrəli] [ʌn'tɪl] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] .

beat	thoroughly	until	frosting	is	thick	and	smooth	.
打	彻底	直到	糖霜	是	厚的	和	光滑的	.

充分搅拌至糖霜浓稠顺滑。

['mɪnɪt]	[fʌdʒ]	['frɒstɪŋ]	—	[pleɪs]	[ɪn]	['sɔːspən]	[wʌn]	[aʊns]	['tʃɒklət]	,	['faɪnli]	[kʌt]	,	[wʌn]	[kʌp]
MINUTE	**FUDGE**	**FROSTING**	**—**	**Place**	**in**	**saucepan**	**1**	**ounce**	**chocolate**	**,**	**finely**	**cut**	**,**	**1**	**cup**
分钟	做傻事	糖霜	—	地方	在	平底锅	1	盎司	巧克力	,	精细地	切	,	1	杯子

['ʃʊgə(r)]	,
sugar	**,**
糖	,

速成巧克力软糖糖霜——将1盎司切碎的巧克力、1杯糖放入平底锅中，

[wʌn]	/	[θriː]	[kʌp]	[mɪlk]	,	[wʌn]	/	[fɔːr]	[kʌp]	[spraɪ]	,	[wʌn]	/	[fɔːr]	['tiːspuːn]	[sɔːlt]	.
1	**/**	**3**	**cup**	**milk**	**,**	**1**	**/**	**4**	**cup**	**Spry**	**,**	**1**	**/**	**4**	**teaspoon**	**salt**	**.**
1	/	3	杯子	牛奶	,	1	/	4	杯子	轻快	,	1	/	4	茶匙	盐	.

1/3 杯牛奶，1/4 杯 Spry，1/4 茶匙盐。

[brɪŋ]	['sləʊli]	[tuː; tə]	[fʊl]	['rəʊlɪŋ]	[bɔɪl]	,	['stɜːrɪŋ]	['kɒnstəntli]	[ænd; ənd]	[bɔɪl]	[wʌn]	['mɪnɪt]	.
Bring	**slowly**	**to**	**full**	**rolling**	**boil**	**,**	**stirring**	**constantly**	**and**	**boil**	**1**	**minute**	**.**
带来	缓慢地	到	满的	滚动	熬	,	搅拌	不断地	和	熬	1	分钟	.

慢慢煮至沸腾，不断搅拌，煮1分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]	[wʌn]	['tiːspuːn]	[və'nɪlə]	[ænd; ənd]	[biːt]	[ʌn'tɪl]	[θɪk]	[ɪ'nʌf]	[tuː; tə]	[spred]	.
Add	**1**	**teaspoon**	**vanilla**	**and**	**beat**	**until**	**thick**	**enough**	**to**	**spread**	**.**
添加	1	茶匙	香草	和	打	直到	厚的	足够的	到	传播	.

加入 1 茶匙香草精，搅拌至浓稠到可以涂抹的程度。

[ɪf]	['frɒstɪŋ]	[bɪ'kʌmz]	[tuː]	[θɪk]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[ə'baʊt]	[wʌn]	['teɪblspuːn]	[kriːm]	.
If	**frosting**	**becomes**	**too**	**thick**	**,**	**add**	**about**	**1**	**tablespoon**	**cream**	**.**
如果	糖霜	变成	也	厚的	,	添加	关于	1	汤匙	奶油	.

如果糖霜太稠，可以加入约1汤匙奶油。

['meɪp(ə)l]	['fɒndənt]	['aɪsɪŋ]	—	[juːz]	['resəpi]	[fɔː(r); fə(r)]	['mɪnɪt]	[fʌdʒ]	['frɒstɪŋ]	.
MAPLE	**FONDANT**	**ICING**	**—**	**Use**	**recipe**	**for**	**Minute**	**Fudge**	**Frosting**	**.**
枫	翻糖	糖霜	—	使用	食谱	为了	分钟	做傻事	糖霜	.

枫糖翻糖糖霜——使用速成软糖糖霜的配方。

[ə'mɪt]	['tʃɒklət]	[ænd; ənd]	[ˌeɪ diː 'diː]	[wʌn]	/	[fɔː(r)]	['tiːspuːn]	['meɪp(ə)l]	['ekstrækt; ɪk'strækt]	[ə'lɒŋ]	[wɪð]
Omit	**chocolate**	**and**	**add**	**1**	**/**	**4**	**teaspoon**	**maple**	**extract**	**along**	**with**
忽略	巧克力	和	添加	1	/	4	茶匙	枫	提炼	沿着	和

[və'nɪlə]	.
vanilla	**.**
香草	.

省略巧克力，加入 1/4 茶匙枫糖提取物和香草精。

['mɪnɪt]	[pə'nuːtʃi]	['frɒstɪŋ]	—	[juːz]	['resəpi]	[fɔː(r); fə(r)]	['mɪnɪt]	[fʌdʒ]	['frɒstɪŋ]	.
MINUTE	**PENUCHE**	**FROSTING**	**—**	**Use**	**recipe**	**for**	**Minute**	**Fudge**	**Frosting**	**.**
分钟	佩努奇	糖霜	—	使用	食谱	为了	分钟	做傻事	糖霜	.

速成焦糖奶油糖霜——使用速成软糖糖霜的配方。

[ə'mɪt]	['tʃɒklət]	[ænd; ənd]	[juːz]	[wʌn]	[kʌp]	['fɜːmli]	[pækt]	[braʊn]	['ʃʊgə(r)]	[ɪn'sted]	[ɒv; əv]	[waɪt]	['ʃʊgə(r)]	;
Omit	**chocolate**	**and**	**use**	**1**	**cup**	**firmly**	**packed**	**brown**	**sugar**	**instead**	**of**	**white**	**sugar**	**;**
忽略	巧克力	和	使用	1	杯子	牢牢	包装	棕色的	糖	反而	的	白色的	糖	;

省略巧克力，用 1 杯压实的红糖代替白糖；

[juːz]	[wʌn]	/	[fɔːr]	[kʌp]	[mɪlk]	[ænd; ənd]	[wʌn]	/	[ˌtuː'tuː]	['tiːspuːn]	[və'nɪlə]	.
use	**1**	**/**	**4**	**cup**	**milk**	**and**	**1**	**/**	**2**	**teaspoon**	**vanilla**	**.**
使用	1	/	4	杯子	牛奶	和	1	/	2	茶匙	香草	.

使用 1/4 杯牛奶和 1/2 茶匙香草精。

['sev(ə)n]	['mɪnɪt]	['frɒstɪŋ]	—	[pʊt]	[wʌn]	[ʌn'biːtn]	[eg]	[waɪt]	,	[θriː]	/	[fɔːr]	[kʌp]	['ʃʊgə(r)]	,	[ˌtuː'tuː]	-	[wʌn]
SEVEN	**MINUTE**	**FROSTING**	**—**	**Put**	**1**	**unbeaten**	**egg**	**white**	**,**	**3**	**/**	**4**	**cup**	**sugar**	**,**	**2**	**-**	**1**
七	分钟	糖霜	—	放	1	不败	蛋	白色的	,	3	/	4	杯子	糖	,	2	-	1

/	[ˌtuː'tuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['wɔːtə(r)]	,
/	**2**	**tablespoons**	**water**	**,**
/	2	汤匙	水	,

七分钟糖霜——将1个未打发的蛋清、3/4杯糖、2-1/2汤匙水放入.....

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [lait] [kɔːn] ['sɪrəp][ɪn][tɒp][ɒv; əv] ['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .

1	/	2	teaspoon	light	corn	sirup	in	top	of	double	boiler	and	mix	thoroughly	.
1	/	2	茶匙	光	玉米	糖浆	在	顶部	的	双倍的	锅炉	和	混合	彻底	.

在双层蒸锅的上层加入 1/2 茶匙淡玉米糖浆，搅拌均匀。

[pleɪs] ['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [biːt] ['kɒnstəntli] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl]

Place	over	rapidly	boiling	water	and	beat	constantly	with	rotary	egg	beater	until
地方	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到

['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [həʊld][ə; eɪ] [piːk] ([ə'baʊt]['sɛvən] ['mɪnɪts]) .

mixture	will	hold	a	peak	(	about	7	minutes	)	.
混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	关于	7	分钟	)	.

将混合物置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（约 7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl]

Remove	from	fire	,	add	1	/	2	teaspoon	vanilla	,	and	beat	until	cool
消除	从	火	,	添加	1	/	2	茶匙	香草	,	和	打	直到	凉爽的

[ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .

and	thick	enough	to	spread	.
和	厚的	足够的	到	传播	.

从火上移开，加入 1/2 茶匙香草精，搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

['gəʊldən] ['dʒuːbɪli:; ˌdʒuːbɪ'liː] ['frɒstɪŋ] — [ə'mɪt] [və'nɪlə] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd]

GOLDEN	JUBILEE	FROSTING	—	Omit	vanilla	,	add	1	/	2	teaspoon	grated
金的	禧年	糖霜	—	忽略	香草	,	添加	1	/	2	茶匙	磨碎的

['ɒrɪndʒ] [raɪnd] , [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] ['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt] ,

orange	rind	,	1	/	4	teaspoon	lemon	extract	,
橙子	果皮	,	1	/	4	茶匙	柠檬	提炼	,

金禧糖霜——省略香草精，加入1/2茶匙磨碎的橙皮，1/4茶匙柠檬提取物，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['kʌlərɪŋ] ['ɑːftə(r)] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [kʊkt] .

and	a	few	drops	of	orange	coloring	after	frosting	is	cooked	.
和	一个	很少	滴	的	橙子	染色	后	糖霜	是	煮熟	.

糖霜烤好后，再滴入几滴橙色色素。

['sprɪŋk(ə)l][saɪdz][ɒv; əv] ['frɒstɪd] [keɪk] [wɪð] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['slivə] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz][ɔː(r)]

Sprinkle	sides	of	frosted	cake	with	1	/	2	cup	slivered	blanched	almonds	or
撒	侧面	的	磨砂	蛋糕	和	1	/	2	杯子	切片	焯水	杏仁	或者

['kəʊkənʌt] .

coconut	.
椰子	.

在抹好糖霜的蛋糕侧面撒上 1/2 杯切碎的去皮杏仁或椰丝。

['pɪələs] ['frɒstɪŋ] — ['dʌb(ə)l] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)]['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] .

PEERLESS	FROSTING	—	Double	recipe	for	Seven	Minute	Frosting	.
无与伦比	糖霜	—	双倍的	食谱	为了	七	分钟	糖霜	.

无与伦比糖霜——七分钟糖霜的双倍配方。

[juːz] [ðiːz] [flˈleɪvərɪŋz] : [wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]

Use	these	flavorings	:	1	-	1	/	2	teaspoons	vanilla	,	1	teaspoon	almond
使用	这些	调味料	:	1	-	1	/	2	茶匙	香草	,	1	茶匙	杏仁

['ekstrækt; ɪk'strækt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .

extract	,	1	/	2	teaspoon	orange	extract	.
提炼	,	1	/	2	茶匙	橙子	提炼	.

使用以下调味料：1-1/2 茶匙香草精、1 茶匙杏仁提取物、1/2 茶匙橙子提取物。

['tʃeri] [flʌf] ['frɒstɪŋ] — [juːz] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)]['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] .

CHERRY	FLUFF	FROSTING	—	Use	recipe	for	Seven	Minute	Frosting	.
樱桃	起毛	糖霜	—	使用	食谱	为了	七	分钟	糖霜	.

樱桃棉花糖糖霜——使用七分钟糖霜的配方。

['sʌbstɪtju:t] [ˌmærə'ʃi:nəʊ; ˌmærə'ski:nəʊ][dʒu:s][fɔ:(r); fə(r)]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][wʌn] / [ˌtu:'tu:]

Substitute	**maraschino**	**juice**	**for**	**water**	**and**	**add**	**1**	**/**	**2**
代替	樱桃酒	汁	为了	水	和	添加	1	/	2

['ti:spu:n] ['ɑ:mənd]['ekstrækt; ɪk'stræk] [wɪð] [ðə; ði] [və'nɪlə] .

teaspoon	**almond**	**extract**	**with**	**the**	**vanilla**	**.**
茶匙	杏仁	提炼	和	这	香草	.

用樱桃汁代替水，加入 1/2 茶匙杏仁提取物和香草精。

['dʌb(ə)l] ['resəpi][tu:; tə] [meɪk] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)][saɪdz] , [tu:] . ['sɛvən]

Double	**recipe**	**to**	**make**	**enough**	**frosting**	**for**	**sides**	**,**	**too**	**.**	**7**
双倍的	食谱	到	制作	足够的	糖霜	为了	侧面	,	也	.	7

将配方翻倍，这样就能做出足够的糖霜来装饰配菜了。7

[fʌdʒ] [bɑ:(r)] CAKE9 .

FUDGE	**BAR**	**CAKE9**	**.**
做傻事	酒吧	CAKE9	.

软糖棒蛋糕9.

[fʌdʒ] [bɑ:(r)] [keɪk]

Fudge	**Bar**	**Cake**
做傻事	酒吧	蛋糕

软糖棒蛋糕

[ɪts] [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [wɪð] ['evri] [mæn] — [ðɪs] [rɪtʃ] , ['tʃɒklət] - [waɪ] [keɪk] [səʊ] ['i:zi] [tu:; tə] [meɪk] [baɪ]

It's	**a**	**favorite**	**with**	**every**	**man**	**—**	**this**	**rich**	**,**	**chocolate**	**-**	**y**	**cake**	**so**	**easy**	**to**	**make**	**by**
它是	一个	最喜欢的	和	每一个	男人	—	这	富有的	,	巧克力	-	是	蛋糕	所以	简单的	到	制作	经过

[spraɪz] [nju:] ['meθəd] .

Spry's	**new**	**method**	**.**
斯普里	新的	方法	.

这是每个男人都喜欢的蛋糕——这款浓郁的巧克力蛋糕用 Spry 的新方法制作起来非常简单。

[draɪ] [ɪn'gri:diənts]

Dry	**Ingredients**
干燥	原料

干料

[ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] ['tʃɒklət] , [kʌt][ɪn] ['pi:sɪz]

2	**ounces**	**chocolate**	**,**	**cut**	**in**	**pieces**
2	盎司	巧克力	,	切	在	件

2盎司巧克力，切成小块

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [[naɪn]]

1	**cup**	**sifted**	**cake**	**flour**	**[**	**9**	**]**
1	杯子	筛过的	蛋糕	面粉	[	9	]

杯过筛蛋糕粉[9]

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

1 杯糖

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['səʊdə]

1	**/**	**2**	**teaspoon**	**soda**
1	/	2	茶匙	苏打

1/2茶匙苏打水

[wʌn] / [fɔːr][kʌp][spraɪ]
1 **/** **4** **cup** **Spry**
1 / 4 杯子 轻快

1/4 杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts]
Liquid **Ingredients**
液体 原料

液体成分

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 **/** **2** **cup** **boiling** **water**
1 / 2 杯子 沸腾 水

半杯沸水

[wʌn] / [fɔːr][kʌp] [swiːt] [mɪlk] [plʌs]
1 **/** **4** **cup** **sweet** **milk** **plus**
1 / 4 杯子 甜的 牛奶 加

1/4 杯甜牛奶

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgə(r)][ɔː(r)][wʌn] / [fɔːr][kʌp]['saʊə(r)][mɪlk]
1 **/** **2** **tablespoon** **vinegar** **or** **1** **/** **4** **cup** **sour** **milk**
1 / 2 汤匙 醋 或者 1 / 4 杯子 酸的 牛奶

半汤匙醋或四分之一杯酸奶

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **/** **2** **teaspoon** **vanilla**
1 / 2 茶匙 香草

1/2茶匙香草精

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]
1 **egg** **,** **unbeaten**
1 蛋 , 不败

个鸡蛋，未打散

[pʊt] [kʌt] - [ʌp] ['tʃɒklət] [ɪn]['mɪksɪŋ] [bəʊl] .
PUT **cut** **-** **up** **chocolate** **in** **mixing** **bowl** **.**
放 切 - 向上 巧克力 在 混合 碗 .

将切好的巧克力放入搅拌碗中。

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['grædʒuəli]['əʊvə(r)] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['meltɪd] . . . .
POUR **boiling** **water** **gradually** **over** **chocolate** **and** **stir** **until** **melted** **.** **.** **.** **.**
倒 沸腾 水 逐步地 超过 巧克力 和 搅拌 直到 融化 . . . .

将沸水缓缓倒入巧克力中，搅拌至巧克力融化.....

[kuːl] . . . . [sɪft] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['səʊdə]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [bəʊl] [kən'teɪnɪŋ] ['tʃɒklət]
Cool **.** **.** **.** **.** **SIFT** **flour** **,** **sugar** **,** **salt** **,** **and** **soda** **into** **mixing** **bowl** **containing** **chocolate**
凉爽的 . . . . 筛 面粉 , 糖 , 盐 , 和 苏打 进入 混合 碗 包含 巧克力
['mɪkstʃə(r)] . . . .
mixture **.** **.** **.** **.**
混合物 . . . .

好的.....将面粉、糖、盐和小苏打筛入装有巧克力混合物的搅拌碗中.....

[drɒp] [ɪn][spraɪ] . . . . [biːt] - [strəʊks] . . . .
DROP **in** **Spry** **.** **.** **.** **.** **BEAT** **200** **strokes** **.** **.** **.** **.**
降低 在 轻快 . . . . 打 - 笔画 . . . .

轻快地跳下去.....超过200次击球.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] ['ɒf(ə)n] [θruː'aʊt] [ɪn'taɪə(r)] ['mɪksɪŋ] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [və'nɪlə] ,
SCRAPE **bowl** **and** **spoon** **often** **throughout** **entire** **mixing** **.** **.** **.** **.** **ADD** **milk** **,** **vanilla** **,**
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 牛奶 , 香草 ,
[ænd; ənd] [eg] . . . .
and **egg** **.** **.** **.** **.**
和 蛋 . . . .

搅拌过程中要经常刮碗和勺子.....加入牛奶、香草精和鸡蛋.....

[biːt] - [strəʊks] . . . .
BEAT **100** **strokes** **.** **.** **.** **.**
打 - 笔画 . . . .

击倒100杆.....

[beɪk] [ɪn][spraɪ] - ['kəʊtɪd] [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pæn][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) - - -
BAKE **in** **Spry** **-** **coated** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **pan** **in** **moderate** **oven** **(** **350°** **F** **.** **)** **35** **-** **45**
烤 在 轻快 - 涂层 8 × 8 × 2 - 英寸 平底锅 在 缓和 烤箱 (350° F .) - - -
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

在涂有喷雾剂的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，以中等温度（350°F）烘烤 35-45 分钟。

[spred] [tɒp][ɒv; əv] [keɪk] [wɪð] ['mɪnɪt] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] ['ɪntuː] [wɪtʃ] [wʌn] / [fɔːr][kʌp] [nʌts] [hæv; həv]
SPREAD **top** **of** **cake** **with** **Minute** **Fudge** **Frosting** **into** **which** **1** **/** **4** **cup** **nuts** **have**
传播 顶部 的 蛋糕 和 分钟 做傻事 糖霜 进入 哪个 1 / 4 杯子 坚果 有
[biːn] [stɜːd] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['spredɪŋ] .
been **stirred** **just** **before** **spreading** **.**
到过 搅拌 只是 前 传播 .

在蛋糕顶部涂抹速溶巧克力糖霜，并在涂抹前将 1/4 杯坚果拌入糖霜中。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['lɑːdʒə(r)] [keɪk] [laɪk][ðə; ði][wʌn] ['piktʃəd] , ['dʌb(ə)l] [ðə; ði]['resəpi] , [bʌt; bət][juːz][ˌtuː'tuː] -
For **a** **larger** **cake** **like** **the** **one** **pictured** **,** **double** **the** **recipe** **,** **but** **use** **2** **-**
为了 一个 更大的 蛋糕 喜欢 这 一 如图所示 , 双倍的 这 食谱 , 但 使用 2 -
[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌps] [keɪk] ['flaʊə(r)] .
1 **/** **2** **cups** **cake** **flour** **.**
1 / 2 杯子 蛋糕 面粉 .

如果想做图中所示的大蛋糕，请将配方用量加倍，但要使用 2-1/2 杯蛋糕粉。

[ɪf] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] , [juːz][ˌtuː'tuː] - [wʌn] / [fɔːr][kʌps] , [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][ænd; ənd] [və'nɪlə]
If **all** **-** **purpose** **flour** **is** **used** **,** **use** **2** **-** **1** **/** **4** **cups** **,** **add** **milk** **and** **vanilla**
如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 使用 2 - 1 / 4 杯子 , 添加 牛奶 和 香草
['ɑːftə(r)] ['drɒpɪŋ] [ɪn][spraɪ] ,
after **dropping** **in** **Spry** **,**
后 下降 在 轻快 ,

如果使用普通面粉，则使用 2-1/4 杯，在加入 Spry 后再加入牛奶和香草精。

[ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .
and **beat** **200** **strokes** **.**
和 打 - 笔画 .

击球超过200次。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .
Add **eggs** **and** **beat** **200** **strokes** **.**
添加 鸡蛋 和 打 - 笔画 .

加入鸡蛋，搅拌200下。

['tʃeri] [driːm] CAKE10 .
CHERRY **DREAM** **CAKE10** **.**
樱桃 梦 CAKE10 .

樱桃梦幻蛋糕10.

['tʃeri] [dri:m] [keɪk]
Cherry **Dream** **Cake**
樱桃 梦 蛋糕

樱桃梦幻蛋糕

[haʊ] [jɔ:(r); jə(r)] [gests] - [aɪz] [wɪl] [ʃaɪn] !
How **your** **guests** **'** **eyes** **will** **shine** **!**
如何 你的 客人 - 眼睛 将要 闪耀 !

你的客人们一定会眼前一亮!

[hɪə(r)][ðem; ðəm][ɪk'skleɪm] — “ [ɪk'skwɪzɪt] ! ”
Hear **them** **exclaim** **—** **“** **Exquisite** **!** **”**
听到 他们 惊叹 — “ 精美的 ! ”

听他们惊叹——“精美绝伦!”

“ [dɪ'vaɪn] !
“ **Divine** **!**
“ 神圣的 !

“神圣!”

” [ænd; ənd] [ðɪs] ['pɑ:ti] [keɪk] [ɪz][səʊ] ['i:zi] [tu:; tə] [meɪk] [spraɪz] [nju:] [wei] .
” **And** **this** **party** **cake** **is** **so** **easy** **to** **make** **Spry's** **new** **way** **.**
” 和 这 派对 蛋糕 是 所以 简单的 到 制作 斯普里 新的 方式 .

“用 Spry 的新方法制作这款派对蛋糕非常简单。”

[draɪ] [ɪn'gri:diənts]
Dry **Ingredients**
干燥 原料

干料

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] [-]
2 **cups** **sifted** **cake** **flour** **[** **10** **]**
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [-]

杯过筛蛋糕粉[10]

[wʌn] - [wʌn] / [fɔ:r] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1 **-** **1** **/** **4** **cups** **sugar**
1 - 1 / 4 杯子 糖

1又1/4杯糖

[ˌtu:'tu:] - [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ([wɪð] [ə; eɪ] ['tɑ:treɪt] ['paʊdə(r)] , [ju:z][θri:]
2 **-** **1** **/** **2** **teaspoons** **baking** **powder** **(** **with** **a** **tartrate** **powder** **,** **use** **3**
2 - 1 / 2 茶匙 烘烤 粉末 (和 一个 酒石酸盐 粉末 , 使用 3
['ti:spu:n])
teaspoons **)**
茶匙)

2.5茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用3茶匙）

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] [kʌp] [spraɪ]
1 **/** **2** **cup** **Spry**
1 / 2 杯子 轻快

1/2 杯 Spry

['lɪkwɪd] [ɪn'gri:diənts]
Liquid **Ingredients**
液体 原料

液体成分

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] [mɪlk]
3 / **4** **cup** **milk**
3 / 4 杯子 牛奶

3/4 杯牛奶

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈlemən] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]
1 / **2** **teaspoon** **lemon** **extract**
1 / 2 茶匙 柠檬 提炼

1/2茶匙柠檬提取物

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈɑːmənd] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]
1 - **1** / **2** **teaspoons** **almond** **extract**
1 - 1 / 2 茶匙 杏仁 提炼

1.5茶匙杏仁提取物

[θriː] [eg] [ˈwaɪts] , [ʌnˈbiːtn]
3 **egg** **whites** , **unbeaten**
3 蛋 白人 , 不败

3个未打发的蛋白

- [ˌmærəˈʃiːnəʊ; ˌmærəˈskiːnəʊ] [ˈtʃeriz] , [wel] [dreɪnd] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈveri] [faɪn] .
18 **maraschino** **cherries** , **well** **drained** **and** **cut** **very** **fine** .
- 樱桃酒 樱桃 , 出色地 排水 和 切 非常 美好的 .

18 颗马拉斯奇诺樱桃，沥干水分并切成细丝。

[sɪft] [ˈflaʊə(r)] , [ˈʃʊgə(r)] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] [ˈɪntuː] [ˈmɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .
SIFT **flour** , **sugar** , **baking** **powder** , **and** **salt** **into** **mixing** **bowl** . . . .
筛 面粉 , 糖 , 烘烤 粉末 , 和 盐 进入 混合 碗 . . . .

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɒp] [ɪn] [spraɪ] . . . . [ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˈekstrækts; ɪkˈstrækts] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] . . . .
DROP **in** **Spry** . . . . **ADD** **milk** **and** **extracts** **and** **beat** **200** **strokes** . . . .
降低 在 轻快 . . . . 添加 牛奶 和 提取物 和 打 - 笔画 . . . .

倒入 Spry.....加入牛奶和香精，搅拌 200 次.....

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ˈɒf(ə)n] [waɪl] [ˈmɪksɪŋ] . . . . [ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [ˈwaɪts] [ænd; ənd] [biːt] -
SCRAPE **bowl** **and** **spoon** **often** **while** **mixing** . . . . **ADD** **egg** **whites** **and** **beat** **250**
刮 碗 和 勺子 经常 尽管 混合 . . . . 添加 蛋 白人 和 打 -
[strəʊks] . . . .
strokes . . . .
笔画 . . . .

搅拌时要经常刮碗和勺子.....加入蛋白，打发250下.....

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈtʃeriz] [ænd; ənd] [blend] . . . .
ADD **cherries** **and** **blend** . . . .
添加 樱桃 和 混合 . . . .

加入樱桃并搅拌.....

[beɪk] [ɪn] [tuː] [diːp] [eit] - [ɪntʃ] [spraɪ] - [ˈkəʊtɪd] [ˈleɪə(r)] [pænz] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) - - -
BAKE **in** **two** **deep** **8** - **inch** **Spry** - **coated** **layer** **pans** **in** **moderate** **oven** (**350°** **F** .) **25** - **35**
烤 在 二 深的 8 - 英寸 轻快 - 涂层 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (350° F .) - - -
[ˈmɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

在两个涂有 Spry 涂层的深 8 英寸分层烤盘中，以中等温度（350°F）烘烤 25-35 分钟。

[frɒst] [wɪð] [ˈtʃeri] [flʌf] [ˈfrɒstɪŋ] .
FROST **with** **Cherry** **Fluff** **Frosting** .
霜 和 樱桃 起毛 糖霜 .

用樱桃棉花糖糖霜装饰。

[ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)][də'rekʃ(ə)nz]

Electric	**Mixer**	**Directions**
电的	混合器	方向

电动搅拌机使用说明

[ɔ:l][ðə; ði] [keɪks] [ɪn] [ðɪs] ['fəʊldə(r)][kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [ɒn][ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)] .

All	**the**	**cakes**	**in**	**this**	**folder**	**can**	**be**	**made**	**on**	**the**	**electric**	**mixer**	**.**
全部	这	蛋糕	在	这	文件夹	能	是	制成	在	这	电的	混合器	.

这个文件夹里的所有蛋糕都可以用电动搅拌机制作。

[ɪn]['dʒen(ə)rəl] , ['fɒləʊ] [ðə; ði][hænd] - ['mɪksɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] ,

In	**general**	**,**	**follow**	**the**	**hand**	**-**	**mixing**	**directions**	**,**
在	一般的	,	跟随	这	手	-	混合	方向	,

一般来说，按照手工搅拌的步骤操作即可。

['ædɪŋ] [ðə; ði]['lɪkwɪd] [ɪn'gri:diənts] [ɪn][ˌtu:'tu:][steɪdʒɪz][ænd; ənd] ['bi:tɪŋ] [ɒn] [ləʊ] [spi:d] [fɔ:(r); fə(r)][ˌtu:'tu:]

adding	**the**	**liquid**	**ingredients**	**in**	**2**	**stages**	**and**	**beating**	**on**	**low**	**speed**	**for**	**2**
添加	这	液体	原料	在	2	阶段	和	殴打	在	低的	速度	为了	2

['mɪnɪts] [ɪn] [i:tʃ] [steɪdʒ] .

minutes	**in**	**each**	**stage**	**.**
分钟	在	每个	阶段	.

分两次加入液体配料，每次低速搅拌 2 分钟。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] ['bi:tə(r)] ['ɑ:ftə(r)] [i:tʃ] ['mɪksɪŋ] [steɪdʒ] .

Scrape	**bowl**	**and**	**beater**	**after**	**each**	**mixing**	**stage**	**.**
刮	碗	和	击打者	后	每个	混合	阶段	.

每次搅拌后都要刮干净搅拌碗和搅拌器。

[ˌrevə'lju:ʃənaiz] ['kʊkɪŋ] — [nju:] [spraɪ][kæn; kən] [gɪv] [ju:; jʊ][ðə; ði][məʊst] [ə'meɪzɪŋ] [help] [wɪð]

REVOLUTIONIZES	**COOKING**	**—**	**New**	**Spry**	**can**	**give**	**you**	**the**	**most**	**amazing**	**help**	**with**
革命性的	烹饪	—	新的	轻快	能	给	你	这	最多	惊人的	帮助	和

[jɔ:(r); jə(r)] ['kʊkɪŋ] . . . .

your	**cooking**	**.**	**.**	**.**	**.**
你的	烹饪	.	.	.	.

彻底改变烹饪方式——全新 Spry 能为您的烹饪提供最神奇的帮助.....

[si:] [haʊ] [ɪts] [nju:] [blendə'bɪlɪtɪ] [kʌts] [daʊn] ['mɪksɪŋ] [taɪm] , [meɪks] ['pɒsəb(ə)l] [nju:] [ʃɔ:t] - [kʌt]

See	**how**	**its**	**new**	**blendability**	**cuts**	**down**	**mixing**	**time**	**,**	**makes**	**possible**	**new**	**short**	**-**	**cut**
看	如何	它是	新的	混合性	削减	向下	混合	时间	,	制作	可能的	新的	短的	-	切

['meθədz] — ['betə(r)] [rɪ'zʌlts] !

methods	**—**	**better**	**results**	**!**
方法	—	更好的	结果	!

看看它全新的混合性能如何缩短混合时间，实现新的快捷方法——获得更好的效果！

[si:] [haʊ] ['i:zi] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə] [meɪk] ['fleɪki] , ['tendə(r)]['peɪstri] [wɪð] [spraɪ]

See	**how**	**easy**	**it**	**is**	**to**	**make**	**flaky**	**,**	**tender**	**pastry**	**with**	**Spry**
看	如何	简单的	它	是	到	制作	片状的	,	投标	糕点	和	轻快

看看用 Spry 制作酥脆嫩滑的糕点有多么容易。

. . . . [fraɪ][ðə; ði] ['plez(ə)nt] [spraɪ] [wei] . . .

.	**.**	**.**	**.**	**Fry**	**the**	**pleasant**	**Spry**	**way**	**.**	**.**	**.**
.	.	.	.	炒	这	令人愉快的	轻快	方式	.	.	.

.....以轻松愉悦的方式煎炸.....

[nəʊ] [ʌn'plez(ə)nt] [sməʊk] [ɔ:(r)] [smel] !

no	**unpleasant**	**smoke**	**or**	**smell**	**!**
不	令人不快的	抽烟	或者	闻	!

没有难闻的烟雾或气味！

[get] ['delɪkət] - ['teɪstɪŋ] , ['gəʊldən] - [braʊn] [fraɪd] [fuːdz] [səʊ][daɪ'dʒestəbl; dɪ'dʒestəbl]['iːv(ə)n][ðə; ði]

Get	delicate	-	tasting	,	golden	-	brown	fried	foods	so	digestible	even	the
得到	精美的	-	品尝	,	金的	-	棕色的	油煎	食物	所以	可消化	甚至	这

['tʃɪldrən] [kæn; kən] [iːt] [ðem; ðəm] .

children	can	eat	them	.
孩子们	能	吃	他们	.

口感细腻、色泽金黄的油炸食品，易于消化，连孩子都能吃。

[jes] , [juː; jʊ][kæn; kən][biː; bi][ə; eɪ]['betə(r)] [kʊk] [wɪð] [spraɪ] !

Yes	,	you	can	be	a	better	cook	with	Spry	!
是的	,	你	能	是	一个	更好的	厨师	和	轻快	!

是的，有了Spry，你的厨艺会更好!

[spraɪ][ɪz][pjʊə(r)] , [ɔːl] - ['vedʒtəb(ə)l] ['ʃɔːtnɪŋ] . . . [niːdz] [nəʊ] [rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] . . . [kiːps] [freʃ]

Spry	is	pure	,	all	-	vegetable	shortening	.	.	.	needs	no	refrigeration	.	.	.	keeps	fresh
轻快	是	纯的	,	全部	-	蔬菜	缩短	.	.	.	需求	不	冷藏	.	.	.	保持	新鲜的

[ænd; ənd] [swiːt] [ɒn] ['pæntri] [ʃelf] .

and	sweet	on	pantry	shelf	.
和	甜的	在	食品储藏室	架子	.

Spry 是纯天然植物起酥油.....无需冷藏.....在食品储藏室货架上可保持新鲜香甜。

[spraɪ][ɪz][grænd][fɔː(r); fə(r)] ['evri] ['ʃɔːtnɪŋ] ['pɜːpəs] — [ɪn] [keɪks] , [paɪz] , ['kʊkiz] , [bredz] —

Spry	is	grand	for	every	shortening	purpose	—	in	cakes	,	pies	,	cookies	,	breads	—
轻快	是	盛大	为了	每一个	缩短	目的	—	在	蛋糕	,	馅饼	,	曲奇饼	,	面包	—

['ɔːlsəʊ][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [waɪt] [sɔːs] ,

also	for	making	white	sauce	,
还	为了	制作	白色的	酱	,

Spry 适用于各种起酥油用途——用于蛋糕、馅饼、饼干、面包——也适用于制作白酱。

[dɪ'zɜːt] ['sɔːsɪz] , ['kʊkɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

dessert	sauces	,	cooking	vegetables	,	etc	.
甜点	酱汁	,	烹饪	蔬菜	,	ETC	.

甜点酱汁、烹饪蔬菜等。

[duː; də][ɔːl][jɔː(r); jə(r)] ['kʊkɪŋ] [wɪð] [spraɪ][ænd; ənd] [seɪv] [jɔː(r); jə(r)]['bʌtə(r)][fɔː(r); fə(r)]['teɪb(ə)l][juːz] .

Do	all	your	cooking	with	Spry	and	save	your	butter	for	table	use	.
做	全部	你的	烹饪	和	轻快	和	节省	你的	黄油	为了	桌子	使用	.

用Spry黄油烹饪，把黄油留到餐桌上使用。

['fʊtnoʊt]

FOOTNOTES

脚注

脚注

[[wʌn]] [keɪk] ['flaʊə(r)][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ði]['faɪnɪst] [keɪks] .

[	1	]	Cake	flour	is	recommended	because	it	makes	the	finest	cakes	.
[	1	]	蛋糕	面粉	是	受到推崇的	因为	它	制作	这	最好的	蛋糕	.

[1]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] , [rɪ'djuːs] ['flaʊə(r)][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl] [mɪlk]

But	if	all	-	purpose	flour	is	used	,	reduce	flour	2	tablespoons	,	add	all	milk
但	如果全部		-	目的	面粉	是	用过的	,	减少	面粉	2	汤匙	,	添加	全部	牛奶

[ænd; ənd] [və'nɪlə] ,

and	vanilla	,
和	香草	,

但如果使用普通面粉，则减少2汤匙面粉，加入全部牛奶和香草精。

[ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .

and	beat	200	strokes	.
和	打	-	笔画	.

击球超过200次。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .
Add **eggs** **and** **beat** **250** **strokes** **.**
添加 鸡蛋 和 打 - 笔画 .

加入鸡蛋，搅拌250下。

[[ˌtuː'tuː]] [keɪk] ['flaʊə(r)][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ðɪ]['faɪnɪst] [keɪks] .
[**2** **]** **Cake** **flour** **is** **recommended** **because** **it** **makes** **the** **finest** **cakes** **.**
[2] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[2]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] , [rɪ'djuːs] ['flaʊə(r)][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] , [ˌeɪ diː 'diː] [kəm'baɪnd]
But **if** **all** **-** **purpose** **flour** **is** **used** **,** **reduce** **flour** **2** **tablespoons** **,** **add** **combined**
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 减少 面粉 2 汤匙 , 添加 合并
['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ,
orange **juice** **and** **water** **,**
橙子 汁 和 水 ,

但如果使用普通面粉，则减少2汤匙面粉，并加入橙汁和水的混合物。

[ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] ; [ðen] [prə'siːd] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɪn]['resəpi] .
and **beat** **200** **strokes** **;** **then** **proceed** **as** **directed** **in** **recipe** **.**
和 打 - 笔画 ; 然后 继续 作为 指导 在 食谱 .

打入200下；然后按照食谱指示进行操作。

[[θriː]] [keɪk] ['flaʊə(r)][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ðɪ]['faɪnɪst] [keɪks] .
[**3** **]** **Cake** **flour** **is** **recommended** **because** **it** **makes** **the** **finest** **cakes** **.**
[3] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[3]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] , [rɪ'djuːs] ['flaʊə(r)][wʌn] ['teɪblspuːn] [ænd; ənd] ['fɒləʊ]
But **if** **all** **-** **purpose** **flour** **is** **used** **,** **reduce** **flour** **1** **tablespoon** **and** **follow**
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 减少 面粉 1 汤匙 和 跟随
[də'rekʃ(ə)nz][ɪn]['resəpi] .
directions **in** **recipe** **.**
方向 在 食谱 .

但如果使用普通面粉，则减少 1 汤匙面粉，并按照食谱中的说明进行操作。

[[fɔːr]] [keɪk] ['flaʊə(r)][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ðɪ]['faɪnɪst] [keɪks] .
[**4** **]** **Cake** **flour** **is** **recommended** **because** **it** **makes** **the** **finest** **cakes** **.**
[4] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[4]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] , [juːz]['əʊnli][ˌtuː'tuː] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌps] .
But **if** **all** **-** **purpose** **flour** **is** **used** **,** **use** **only** **2** **-** **1** **/** **2** **cups** **.**
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 使用 仅有的 2 - 1 / 2 杯子 .

但如果使用普通面粉，则只需使用 2-1/2 杯。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] , [f'leɪvərɪŋz] , [ænd; ənd] [egz] [ɔːl][æt; ət][wʌn][taɪm][ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .
Add **milk** **,** **flavorings** **,** **and** **eggs** **all** **at** **one** **time** **and** **beat** **260** **strokes** **.**
添加 牛奶 , 调味料 , 和 鸡蛋 全部 在 一 时间 和 打 - 笔画 .

一次性加入牛奶、调味料和鸡蛋，搅拌 260 次。

[ˌeɪ diː 'diː][nʌts] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .
Add **nuts** **and** **beat** **50** **strokes** **.**
添加 坚果 和 打 - 笔画 .

加入坚果，打发 50 下。

[[faɪv]] [siː] [nəʊt][fɔː(r); fə(r)]['glɔːriə] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk] .
[**5** **]** **See** **note** **for** **Gloria** **Chocolate** **Layer** **Cake** **.**
[5] 看 笔记 为了 格洛丽亚 巧克力 层 蛋糕 .

[5]参见Gloria巧克力千层蛋糕的注释。

[[sɪks]] [keɪk] ['flaʊə(r)][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ði]['faɪnɪst] [keɪks] .

[	6	]	Cake	flour	is	recommended	because	it	makes	the	finest	cakes	.
[	6	]	蛋糕	面粉	是	受到推崇的	因为	它	制作	这	最好的	蛋糕	.

[6]建议使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] , [rɪ'djuːs] ['flaʊə(r)][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl] [mɪlk]

But	if	all	-	purpose	flour	is	used	,	reduce	flour	2	tablespoons	,	add	all	milk
但	如果	全部	-	目的	面粉	是	用过的	,	减少	面粉	2	汤匙	,	添加	全部	牛奶

[ænd; ənd] [f'leɪvərɪŋz] ,

and	flavorings	,
和	调味料	,

但如果使用普通面粉，则减少2汤匙面粉，加入所有牛奶和调味料。

[ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .

and	beat	200	strokes	.
和	打	-	笔画	.

击球超过 200 次。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .

Add	egg	whites	and	beat	250	strokes	.
添加	蛋	白人	和	打	-	笔画	.

加入蛋白，打发250下。

[['sɛvən]] [siː] [nəʊt] [fɔː(r); fə(r)]['glɔːriə] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk] .

[	7	]	See	note	for	Gloria	Chocolate	Layer	Cake	.
[	7	]	看	笔记	为了	格洛丽亚	巧克力	层	蛋糕	.

[7]参见 Gloria 巧克力千层蛋糕的注释。

[[eit]] [keɪk] ['flaʊə(r)][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ði]['faɪnɪst] [keɪks] .

[	8	]	Cake	flour	is	recommended	because	it	makes	the	finest	cakes	.
[	8	]	蛋糕	面粉	是	受到推崇的	因为	它	制作	这	最好的	蛋糕	.

[8]建议使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] , [rɪ'djuːs] ['flaʊə(r)][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl]

But	if	all	-	purpose	flour	is	used	,	reduce	flour	2	tablespoons	,	add	all
但	如果	全部	-	目的	面粉	是	用过的	,	减少	面粉	2	汤匙	,	添加	全部

['æpəlˌsɔːs] [æt; ət][wʌn][taɪm] ,

applesauce	at	one	time	,
苹果酱	在	一	时间	,

但如果使用普通面粉，则减少2汤匙面粉，并一次性加入所有苹果酱。

[ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .

and	beat	200	strokes	.
和	打	-	笔画	.

击球超过 200 次。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] - [strəʊks] .

Add	eggs	and	beat	250	strokes	.
添加	鸡蛋	和	打	-	笔画	.

加入鸡蛋，搅拌250下。

[ˌeɪ diː 'diː] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	fruits	and	nuts	and	mix	well	.
添加	水果	和	坚果	和	混合	出色地	.

加入水果和坚果，搅拌均匀。

[[naɪn]] [keɪk] ['flaʊə(r)][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ði]['faɪnɪst] [keɪks] .

[	9	]	Cake	flour	is	recommended	because	it	makes	the	finest	cakes	.
[	9	]	蛋糕	面粉	是	受到推崇的	因为	它	制作	这	最好的	蛋糕	.

[9]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [ju:st] , [ˌeɪ di: 'di:] [mɪlk] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ['ɑ:ftə(r)] ['drɒpɪŋ] [ɪn]
But **if** **all** **-** **purpose** **flour** **is** **used** **,** **add** **milk** **and** **vanilla** **after** **dropping** **in**
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 添加 牛奶 和 香草 后 下降 在
[spraɪ] ,
Spry **,**
轻快 ,

但如果使用普通面粉，则在加入Spry后再加入牛奶和香草精。

[ænd; ənd] [bi:t] - [strəʊks] .
and **beat** **200** **strokes** **.**
和 打 - 笔画 .

击球超过200次。

[ˌeɪ di: 'di:] [eg] [ænd; ənd] [bi:t] - [strəʊks] .
Add **egg** **and** **beat** **100** **strokes** **.**
添加 蛋 和 打 - 笔画 .

加入鸡蛋，搅拌100下。

[-] [keɪk] ['flaʊə(r)][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'ti:] [meɪks] [ðə; ði]['faɪnɪst] [keɪks] .
[**10** **]** **Cake** **flour** **is** **recommended** **because** **it** **makes** **the** **finest** **cakes** **.**
[-] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[10]建议使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [ju:st] , [rɪ'dju:s] ['flaʊə(r)][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] , [ænd; ənd] ['fɒləʊ]
But **if** **all** **-** **purpose** **flour** **is** **used** **,** **reduce** **flour** **2** **tablespoons** **,** **and** **follow**
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 减少 面粉 2 汤匙 , 和 跟随
[də'rekʃ(ə)nz][ɪn]['resəpi] .
directions **in** **recipe** **.**
方向 在 食谱 .

但如果使用普通面粉，则减少 2 汤匙面粉，并按照食谱中的说明进行操作。

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

“ [spraɪz] ” [ɪz][ə; eɪ]['məʊstli] - [dɪ'fʌŋkt] [brænd][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)l] ['ʃɔ:tnɪŋ] [ðæt] [kəm'pi:tɪd] [wɪð]
“ **Spry's** **”** **is** **a** **mostly** **-** **defunct** **brand** **of** **vegetable** **shortening** **that** **competed** **with**
“ 斯普里 ” 是 一个 大多 - 已倒闭 品牌 的 蔬菜 缩短 那 竞争 和
[ðə; ði] [naʊ] - ['betə(r)] - [nəʊn] ['kriskəu] .
the **now** **-** **better** **-** **known** **Crisco** **.**
这 现在 - 更好的 - 已知 克里斯科 .

“Spry's”是一个基本已经停产的植物起酥油品牌，它曾与现在更知名的Crisco竞争。

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fju:] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['i:buk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜ:ʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di:'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

[trænˈskraɪbd] [ðə; ði][tekst][ɪn][sʌm; səm] [ɪˌlʌsˈtreʃən] .

Transcribed	**the**	**text**	**in**	**some**	**illustrations**	**.**
转录	这	文本	在	一些	插图	.

转录了部分插图中的文字。

[muːvd] [keɪk] [ˈfəutəgræfs] [ɒn][ˈpeɪdʒɪz][θriː] - [fɔːr][tuː; tə][ðə; ði][ˈresəpɪz] ; [ænd; ənd] [lɪŋkt] [ðə; ði]

Moved	**cake**	**photographs**	**on**	**pages**	**3**	**-**	**4**	**to**	**the**	**recipes**	**;**	**and**	**linked**	**the**
已搬	蛋糕	照片	在	页面	3	-	4	到	这	食谱	;	和	链接	这

[ˈkæpʃnz] [tuː; tə][ðə; ði][ˈresəpɪz] .

captions	**to**	**the**	**recipes**	**.**
图片说明	到	这	食谱	.

将第 3-4 页的蛋糕照片移至食谱部分；并将照片说明与食谱链接起来。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神